















DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 DILLUNS DE PASQUA	2 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA NAPOLITANA CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM ROMANA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	3 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB ESPINACS OUS DURS GRATINATS AMB AMANIDA D'ENCIAM ROMANA I POMA FRUITA DEL TEMPS 	4 LLESQUES DE VERDURES AMB PATATES GRATINADES LLUÇ AL FORN AMB ALL I PEBRE VERMELL AMB AMANIDA D'ENCIAM ROMANA FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS ECO 2 DELÍCIES (S/PERNIL) OUS REMENATS AMB SALSA BARBACOA AMB AMANIDA D'ENCIAM ROMANA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS 
8 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB HORTALISSES TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM ROMANA I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS 	9 CREMA DE CARBASSA I PÈSOLS MACARRONS INTEGRALS AMB BOLONYESA DE SOIA TEXTURITZADA FRUITA DEL TEMPS 	10 SOPA VEGETAL PEIX AMB SALSETA I PATATES FRUITA DEL TEMPS	11 ARRÒS ECO AMB TOMÀQUET  TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	12 MONGETA VERDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA PIZZA CASOLANA AMB TOFU I VERDURES AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS
15 CREMA DE PÈSOLS I PASTANAGA FIDEUÀ INTEGRAL VEGETAL 	16 BLEDA AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA HAMBURGUESA DE PEIX O VEGETAL A LA PLANXA AMB ENCIAM ROMANA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	17 SOPA DE PEIX AMB PASTA TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM ROMANA I TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	18 CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES  COUSCOUS AMB CURRI IOGURT ECOLÒGIC A GRANEL	19 ARRÒS ECO SALTAT  PEIX FRESC SEGONS MERCAT AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM ROMANA I BLAT DE MORO FRUITA DEL TEMPS 
22 ARRÒS ECO AMB TOMÀQUET TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM ROMANA I OLIVES 	23 CELEBREM SANT JORDI! SOPA VEGETAL DE LLETRES LLIBRETS D'ALBERGÍNIA FARCITS DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM ROMANA I PASTANAGA MACEDÒNIA DE FRUITA 	24 CREMA DE CARBASSÓ AMB CROSTONS LLUÇ A LES FINES HERBES AMB CEBA I XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	25 MINISTRA CASOLANA AMB PÈSOLS AMANIDA AMB OLI D'OLIVA RAVIOLIS DE FORMATGE AMB SALSA DE TOMÀQUET I ORENGA FRUITA DEL TEMPS	26 JORNADA GASTRONÒMICA EGIPTE "FUL MEDANES" (MONGETES PINTES ECO GUISADES AMB VERDURES)  MANDONGUILLES DE PEIX O OUS REMENATS AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA "BAKLAVA" (MILFULLS AMB MEL) 
19 CREMA DE LLENTIES AMB HORTALISSES PAELLA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	30 BRÒCOLI AMB PATATA AMANIDA AMB OLI D'OLIVA TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM ROMANA FRUITA DEL TEMPS	 <p>Un cop al mes, unes postres casolanes</p>		

Les fruites del temps són: taronja, pera, plàtan, pinya, poma,...Descobreix-les [aquí](#).
Es servirà pa integral.
Ús d'oli d'oliva per cuinar, oli d'oliva verge per amanir i alt oleic per fregir.
Ús de sal lodada per cuinar.
Peix fresc de les llotges de Palamós, varietats com: seitó, maira, canana,...
Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.
Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

Felicitat diada de Sant Jordi

