

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Setembre 2023

11

FESTIU

12

PURÉ DE CARBASSÓ AMB CROSTONS

PAELLA MARINERA

FRUITA DEL TEMPS

13

MONGETA VERDA AMB PATATA

MANDONGUILLES DE PEIX A LA JARDINERA AMB PASTANAGA I PÈSOLS

FRUITA DEL TEMPS

14

EMPEDRAT DE CIGRONS O CIGRONS SALTATS

TRUITA DE PATATA I CEBA AMB ENCIAM I OLIVES

FRUITA DEL TEMPS

15

MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES ECOLÒGIQUES
PINXOS DE POLLASTRE ADOBATS CASOLANS AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE

FRUITA DEL TEMPS 

18

ARRÒS ECOLÒGIC A LA CASSOLA AMB HORTALISSES
TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I POMA

FRUITA DEL TEMPS 

19

AMANIDA DE PATATA, TONYINA I OLIVES
PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB XAMPINYONS

FRUITA DEL TEMPS

20

TALLARINS ECOLÒGICS A LA CARBONARA
LLUÇ AMB ALL I JULIVERT AL FORN I ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA

IOGURT 

21

MONGETES BLANQUES AMB SAMFAINA
HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA

FRUITA DEL TEMPS

22

CREMA DE VERDURES I PÈSOLS
PIZZA CASOLANA AMB AMANIDA

FRUITA DEL TEMPS

25

FESTIU

26

CREMA DE LLEGUMS
FIDEUÀ MARINERA

FRUITA DEL TEMPS

27

LLENTIES ECOLÒGIQUES ESTOFADES AMB HORTALISSES
TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET

IOGURT 

28

COLIFLOR AMB PATATA
SALSITXES DE PORC A LA PLANXA AMB SALSINA DE TOMÀQUET

FRUITA DEL TEMPS

29

AMANIDA RUSSA
PEIX FRESC SEGONS MERCAT AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA
MACEDÒNIA DE FRUITA NATURAL CASOLANA





Les fruites del temps són: pera, poma, meló, síndria, préssec,...
Es servirà pa integral.
Ús d'oli d'oliva per cuinar i oli d'oliva verge per amanir. Oli de gira-sol alt oleic per fregir.
Ús de sal iodada per cuinar.
Carn i Pollastre produïts a Catalunya 100%.
Peix fresc de les llotges de Palamós: maira, seitó, canana, gallineta, rosada, sardina, fogoner, gall de sant pere, abadeig,...
Menús elaborats pel departament de Dietètica i Nutrició.
Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat.

Bon inici de curs!

