

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Crema de pastanaga i tomàtiga. Pitrera d'indiots arrebossada. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.	Ensalada de cuixot i formatge o sopa. Filet de lluç a la mallorquina o a la planxa. Patates al vapor.	Arròs blanc amb ou bullit i salsa de tomàtiga o ensalada d'arròs. Tires de calamar i croquetes casolanes de bacallà. Ensalada tropical.	Cuinat de lleties o crema Esaú. Pollastre a la caçadora. ☉ Contra cuixa de pollastre. Patates fregides.	Ensalada de pasta o espaguetis bolonyesa. Filet d'hoky a la planxa. Ensalada amb pastanaga.
Truita de patata i trampó. 3	Pizza casolana. Lletuga, blat, olives i tomàtiga. 4	Mongetes, pastanaga i patata bullida. Bistec a la planxa amb ceba. 5	Pa amb oli amb cuixot salat i formatge. Ensalada variada. 6	Espinacs amb panses i pinyons. Truita francesa. 7
Sopa de brou o gaspatxo andalús. Pitrera de pollastre amb salsa de ceba. Ensalada de lletuga, pastanaga ratllada i tomàtiga.	Mongetes a la vinagreta o en crema. Llom arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i blat dolç.	Canelons Rossini o sopa. Ous remenats amb cuixot. Patates al vapor.	Macarrons saltejats amb cuixot o en ensalada. ☉ Macarrons amb tomàtiga. Filet d'hoky a la planxa. Ensalada tropical.	Paella cega. Delícies de pollastre i formatge. Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.
Rap a la planxa amb ensaladeta russa. 10	Arròs tres delícies i orada a la planxa. 11	Puré de patates i salsitxes d'indiots. 12	Sopa de fideus i truita de carabassí i ceba amb ensalada. 13	Crema de xampinyons. Torrada amb tonyina i pebres vermells. 14
Ensalada de cuixot i formatge o sopa de lletres. Hamburguesa mixta a la planxa. Patates fregides i ketchup.	Arròs brut. Filet de llenguado arrebossat. Ensalada de lletuga. Ou i olives.	Ciurons amb trampó i tonyina o crema de llegums. Rodó d'indiots al forn. ☉ Raoles d'indiots a la planxa. Patates al vapor.	Espirals a la bolonyesa o ensalada de pasta. Filet de lluç a la planxa. Ensalada de lletuga, pastanaga i tomàtiga.	Sopa de brou amb cabell d'àngel. Pitrera de pollastre arrebossada. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.
Estofat de sípia amb pèsols i patates. 17	Bullit de patata i bròquil. Bistec de vedella a la planxa. 18	Crema de porros amb formatgets. Croquetes d'espinaacs amb ensalada. 19	Couscous amb verdura i pollastre amb salsa al curri. 20	Bacallà amb salsa de tomàtiga i arròs blanc. 21

☉ Educació Infantil

Pa blanc: dilluns, dimecres i divendres; pa integral o moreno: dimarts i dijous.
 Postres: fruita del temps cada dia, i un dia a la setmana, iogurt, flam, gelatina.
ED. INFANTIL/ 1r CICLE PRIMÀRIA: Berenars: Pa amb oli de pa integral o moreno amb tomàtiga i cuixot dolç o formatge. Entrepans de paté, sobrassada o nocilla. Galetes Maria o quelytas amb iogurt o plàtan. Pastanaga amb coca de quarto.

Nota: Si per circumstàncies de mercat no es pogués servir qualque plat, se canviaria per un altre de semblant.



 Recomanacions de sopars. Es recomana fruita natural en cada sopar.



DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS

Aquest menú conté GLUTEN, PEIX, OU, LLET (LACTOSA INCLOSA), FRUITS DE CLOSCA I DERIVATS, CACAHUET, CRUSTACIS, MOL·LUSCS, SÈSAM, SULFITS I API.

S'INFORMA QUE ES SERVEIXEN MENÚS ADAPTATS PER A LES DIFERENTS AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Crema de zanahorias y tomate. Pechuga de pavo empanada. Ensalada de lechuga, tomate y huevo.	Ensalada de jamón y queso o sopa. Filete de merluza a la mallorquina o a la plancha. Patatas al vapor.	Arroz blanco con huevo hervido y salsa de tomate o ensalada de arroz. Rabas de calamar y croquetas caseras de bacalao. Ensalada tropical.	Potaje de lentejas o crema Esaú. Pollo a la cazadora. ☉ Contra muslo de pollo. Patatas fritas.	Ensalada de pasta o espaguetis boloñesa. Filete de hoky a la plancha. Ensalada con zanahoria.
Tortilla de patatas y trampó. 3	Pizza casera. Lechuga, maíz, aceitunas y tomate. 4	Judías, zanahorias y patatas hervidas. Bistec a la plancha con cebolla. 5	Pa amb oli con jamón serrano y queso. Ensalada variada. 6	Espinacas con pasas y piñones. Tortilla francesa. 7
Sopa de cocido o gazpacho andaluz. Pechuga de pollo con salsa de cebolla. Ensalada de lechuga, zanahoria rallada y tomate.	Judías a la vinagreta o en crema Lomo empanado. Ensalada de lechuga, tomate y maíz dulce.	Canelones Rossini o sopa. Huevos revueltos con jamón. Patatas al vapor.	Macarrones salteados con jamón o en ensalada. ☉ Macarrones con tomate. Filete de hoky a la plancha. Ensalada tropical.	Paella ciega. Delicias de pollo y queso. Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.
Rape a la plancha con ensaladilla rusa. 10	Arroz tres delicias y dorada a la plancha. 11	Puré de patatas y salchichas de pavo. 12	Sopa de fideos y tortilla de calabacín y cebolla con ensalada. 13	Crema de champiñones. Tostada con atún y pimientos rojos. 14
Ensalada de jamón y queso o sopa de letras. Hamburguesa mixta a la plancha. Patatas fritas y ketchup.	Arroz brut. Filete de lenguado rebozado. Ensalada de lechuga, huevo y aceitunas.	Garbanzos con trampó y atún o crema de legumbres. Redondo de pavo al horno. ☉ Raolas de pavo a la plancha. Patatas al vapor.	Espirales a la boloñesa o ensalada de pasta. Filete de merluza a la plancha. Ensalada de lechuga zanahoria y tomate.	Sopa de cocido con cabello de ángel. Pechuga de pollo empanada. Ensalada de lechuga, tomate y huevo.
Estofado de sepia con guisantes y patatas. 17	Hervido de patatas y brócoli Bistec de ternera a la plancha. 18	Crema de puerros con quesitos. Croquetas de espinacas con ensalada. 19	Couscous con verdura y pollo con salsa al curry 20	Bacalao con salsa de tomate y arroz blanco. 21
☉ Educación Infantil Pan blanco: lunes, miércoles y viernes; pan integral o moreno: martes y jueves. Postres: fruta del tiempo cada día, y, un día a la semana, yogurt, flan, gelatina. <u>ED. INFANTIL/ 1r CICLO PRIMARIA:</u> Meriendas: Pa amb oli de pan integral o moreno con tomate y jamón york o queso. Bocadillos de paté, sobrasada o nocilla. Galletas Maria o quelytas con yogur o plátano. Zanahoria con coca de cuarto. Nota: Si por circunstancias de mercado no se pudiera servir algún plato, se cambiaría por otro parecido.  Recomendaciones de cenas. Se recomienda fruta natural en cada cena.				
<p style="text-align: center;"><u>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</u></p> <p>Este menú contiene GLUTEN, PESCADO, HUEVO, LECHE (LACTOSA INCLUIDA), FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIVADOS, CACAHUETE, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SÉSAMO, SULFITOS Y APIO.</p> <p>SE INFORMA QUE SE SIRVEN MENÚS ADAPTADOS PARA LAS DIFERENTES ALERGIAS I INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.</p>				

