

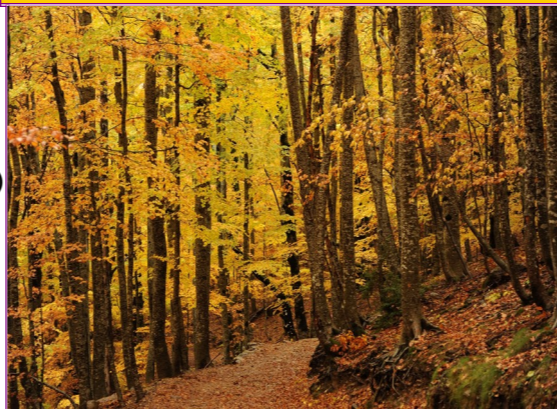
MENÚ DEL MES D' OCTUBRE 2018

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Macarrons amb tomàtiga i indiots o ensalada de pasta. Filet de lluç a la planxa. Ensalada de lletuga i ou bullit.	Cuinat de lleties o crema Esaú. Pitrera de pollastre a la planxa amb salsa de ceba. Ensalada i menestra de verdures.	Arròs blanc amb ou bullit i salsa de tomàtiga o ensalada d'arròs. Croquetes casolanes de bacallà i tires de calamar. Ensalada mixta.	Sopes mallorquines o crema de verdures. ☺ Crema de verdures. Cuixetes de pollastre al forn. Patates fregides. ☺ Estofat de pollastre amb patates.	Sopa de brou o gaspatxo andalús. Hoky Orly. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou bullit.
Arròs tres delícies. Bistec de vedella a la planxa. 1	Salmó al forn amb patates i ceba. 2	Pa amb oli i truita francesa. Pastanaga ratllada amb olives. 3	Ensalada de pasta amb tomàtiga, olives i tonyina. 4	Estofat de contra cuixa de pollastre amb xampinyons, carabassó i patata. 5
Cuinat de ciurons o en crema. Hamburguesa mixta. Patates fregides i ketchup.	Ensalada de pasta o espaguetis a la bolonyesa. ☺ Espaguetis a la bolonyesa. Filet de lluç arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.	Ensalada de cuixot dolç i formatge o sopa de bullit amb ou. Pitrera de pollastre amb ceba. ☺ Raoles de pollastre casolanes a la planxa. Patates al vapor.	Arròs de peix i marisc. Bistec de llom arrebossat. Ensalada tropical.	DIA NO LECTIU
Sopa de peix amb fideus. Tomàtiga i mozzarella amb orenga. 8	Truita de patates i ensalada. 9	Tortel·lini de formatge amb trempó. 10	Espinacs amb panses i pinyons. Rap al forn. 11	
Pizza de cuixot dolç amb formatge o crema de verdures. Filet de lluç a la planxa. Ensalada variada.	Arròs brut o gaspatxo andalús. Ous remenats amb cuixot. Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.	Sopa de bullit. Pollastre al forn. ☺ Contra cuixes de pollastre a la planxa. Patates fregides.	Espirals amb tomàtiga i formatge. Filet de llenguado arrebossat. Ensalada de lletuga i tomàtiga.	
Llom arrebossat amb saltejat de verdures. 15	Purè de verdures. Peix al forn amb ceba i pastanaga. 16	Vichyssoise. Truita francesa amb ensaladeta russa. 17	Pitrera d'indiots a la planxa amb tumbet. 18	Pasta a la carbonara amb formatge ratllat. 19
Sopa de brou amb ou. Pitrera de pollastre a la planxa amb salsa de ceba. Patates fregides.	Sopes mallorquines o crema de verdures. Filet de llom arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga.	Macarrons a la bolonyesa. Lluç a la planxa. Ensalada tropical.	Cuinat de mongetes o en crema. Rodó d'indiots al forn. ☺ Raoles d'indiots casolanes a la planxa. Patates fregides.	Paella cega. Calamars a la romana i croquetes de pollastre. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.
Ensalada variada amb hamburguesa de peix i purè de patates. 22	Pizza casolana amb ensalada. 23	Purè de carabassa amb formatgets. Ou fregit amb patates. 24	Sopa de lletres. Mussola a la planxa amb tomàtiga natural. 25	Truita de tonyina amb saltejat de verdures. 26
Fideus a la cassola. Bistec d'indiots arrebossat. Ensalada de lletuga i tomàtiga.	Cuinat de ciurons o en crema. Truita de patates, ceba i carabassó. Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.	Espaguetis amb tomàtiga i indiots. Filet d'hoky a la planxa. Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.		
Estofat de sèpia amb patates i pèsols. 29	Bistec de vedella amb saltejat de verdures. 30	Ensaladeta russa i croquetes variades. 31		

☺ 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: entrepà, galetes (Maria o Quelitas) amb xocolata o formatge, iogurt, petit, llet.

Nota: Si per circumstàncies de mercat no es pogués servir qualche 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

MENÚ DEL MES DE OCTUBRE 2018

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Macarrones con tomate y pavo o ensalada de pasta. Filete de merluza a la plancha. Ensalada de lechuga y huevo hervido.	Potaje de lentejas o crema Esaú. Pechuga de pollo a la plancha con salsa de cebolla. Ensalada y menestra de verduras.	Arroz blanco con huevo hervido y salsa de tomate o ensalada de arroz. Croquetas de bacalao y rabas de calamar. Ensalada mixta.	Sopas mallorquinas o crema de verduras. ☺ Crema de verduras. Jamoncitos de pollo al horno. Patatas fritas. ☺ Estofado de pollo con patatas.	Sopa de cocido o gazpacho andaluz. Hoky Orly. Ensalada de lechuga, tomate y huevo hervido.
Arroz tres delicias. Bistec de ternera a la plancha. 1	Salmón al horno con patatas y cebolla. 2	Pa amb oli y tortilla francesa. Zanahoria rallada con aceitunas. 3	Ensalada de pasta con tomate, aceitunas y atún. 4	Estofado de contramuslos de pollo con champiñones, calabacín y patata. 5
Potaje de garbanzos o en crema. Hamburguesa mixta. Patatas fritas y ketchup.	Ensalada de pasta o espaguetis a la boloñesa. ☺ Espaguetis a la boloñesa. Filete de merluza rebozada. Ensalada de lechuga, tomate y huevo.	Ensalada de jamón y queso o sopa de cocido con huevo. Pechuga de pollo con cebolla. ☺ Raolas de pollo caseras a la plancha. Patatas al vapor.	Arroz de pescado y marisco. Bistec de lomo empanado. Ensalada tropical	DÍA NO LECTIVO
Sopa de pescado con fideos. Tomate y mozzarella con orégano. 8	Tortilla de patatas y ensalada. 9	Tortellini de queso con trampó. 10	Espinacas con pasas y piñones. Rape al horno. 11	
Pizza de jamón y queso o crema de verduras. Filete de merluza a la plancha. Ensalada variada.	Arroz brut o gazpacho andaluz. Huevos revueltos con jamón. Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.	Sopa de cocido. Pollo asado al horno. ☺ Contramuslo de pollo a la plancha. Patatas fritas	Espirales con tomate y queso. Filete de lenguado rebozado. Ensalada de lechuga y tomate.	Potaje de lentejas o crema Esaú. Albóndigas caseras de ternera y cerdo. Zanahorias, champiñones y patatas.
Lomo rebozado con salteado de verduras. 15	Puré de verduras. Pescado al horno con cebolla y zanahoria. 16	Vichyssoise. Tortilla francesa con ensaladilla rusa. 17	Pechuga de pavo a la plancha con tumbet. 18	Lazos a la carbonara con queso rallado. 19
Sopa de cocido con huevo. Pechuga de pollo a la plancha con salsa de cebolla. Patatas fritas.	Sopas mallorquinas o crema de verduras. Filete de lomo empanado. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.	Macarrones a la boloñesa. Merluza a la plancha Ensalada tropical.	Potaje de judías o en crema. Redondo de pavo al horno. ☺ Raolas de pavo caseras a la plancha. Patatas fritas.	Paella ciega. Calamares a la romana y croquetas de pollo. Ensalada de lechuga, tomate y huevo.
Ensalada variada con hamburguesa de pescado y puré de patatas. 22	Pizza casera con ensalada. 23	Puré de calabaza con quesitos. Huevo frito con patatas. 24	Sopa de letras. Cazón a la plancha con tomate natural. 25	Tortilla de atún con salteado de verduras. 26
Fideos a la cazuela. Bistec de pavo empanado. Ensalada de lechuga y tomate.	Potaje de garbanzos o en crema. Tortilla de patatas, cebolla y calabacín. Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.	Espaguetis con tomate y pavo. Filete de hoky a la plancha. Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.		
Estofado de sepia con patatas y guisantes. 29	Bistec de ternera con salteado de verduras. 30	Ensaladilla rusa y croquetas variadas. 31		

☺ 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.
ED. INFANTIL/ 1r CICLO PRIMARIA: Meriendas: bocadillos, galletas (María o Quelitas) con chocolate o queso, yogurt, petit, leche.

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.



DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Este menú contiene GLUTEN, PESCADO, HUEVO, LECHE (LACTOSA INCLUIDA), FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIVADOS, CACAHUETE, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SÉSAMO, SULFITOS Y APIO.

SE INFORMA QUE SE SIRVEN MENÚS ADAPTADOS PARA LAS DIFERENTES ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.