

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

	Cuinat de lleties o o crema Esaú. Pitrrera 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 de bacallà i tires de calamar. Ensalada mixta.	Crema de llegums. Pollastre rostit al forn. Patates fregides. ☺ Estofat de pollastre amb patates.	Sopa de brou amb ou bullit o gaspatxo andalús. Lluç a la planxa. Patates i colflori al vapor.
	Ensalada de pasta amb tomàtiga, olives i tonyina. 1	Pa amb oli i truita francesa. Pastanaga ratllada amb olives. 2	Salmó al forn amb patates i ceba. 3	Estofat de contra cuixes de pollastre amb xampinyons, carabassí i patata. 4
Cuinat de ciurons o en crema. Bistec de llom arrebossat. Ensalada tropical.	Ensalada de pasta o espaguetis a la bolonyesa. ☺ Espaguetis a la bolonyesa. Filet de lluç a la planxa. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga.	Sopes mallorquines o crema de verdures. ☺ Crema de verdura. Hamburguesa mixta. Patates fregides i ketchup.	Arròs de peix i marisc. Truita de patates, ceba i carabassí. Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.	Ensalada de cuixot i formatge o sopa de brou. Pitrrera de pollastre amb ceba. Patates al vapor.
Sopa de peix amb fideus. Tomàtiga i mozzarella amb orenga. 7	Truita de patates i y ensalada. 8	Tortel·lini de formatge amb trampó. 9	Espinacs amb panses i pinyons. Rap al forn. 10	Estofat de sípia amb patates i pèsols. 11
Pizza de cuixot i formatge o crema de verdures. Filet de lluç a la planxa. Ensalada variada amb ou bullit.	Crema de carabassí o gaspatxo andalús. Bistec de llom arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga.	Sopa de brou amb ou bullit. Pollastre rostit al forn. ☺ Contra cuixa de pollastre a la planxa. Patates fregides.	Espirals amb tomàtiga i formatge. Filet de llenguado arrebossat. Ensalada de lletuga i tomàtiga.	Cuinat de lleties o crema Esaú. Pilotes casolanes de vedella i porc. Pastanaga, xampinyons i patates.
Llom arrebossat amb saltejat de verdures. 14	Purè de verdures. Peix al forn amb ceba i pastanaga. 15	Vichyssoise. Truita francesa amb ensaladeta russa. 16	Pitrrera d'indiote a la planxa amb tumbet. 17	Llaços a la carbonara amb formatge ratllat. 18
Sopa de brou. Pitrrera de pollastre a la planxa amb salsa de ceba. Patates fregides.	Canelons Rossini o sopa d'arròs. Ous remenats amb cuixot. Ensalada mixta.	Macarrons a la bolonyesa. Lluç a la planxa. Ensalada tropical.	Cuinat de mongetes o en crema. Rodó d'indiote al forn. ☺ Raoles d'indiote casolanes a la planxa. Patates al vapor.	Paella cega. Calamars a la romana i croquetes de bacallà. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga.
Pizza casolana amb ensalada. 21	Hamburguesa de peix i purè de patates. 22	Purè de carabassa amb formatgets. Ou fregit amb patates. 23	Sopa de lletres. Mussola a la planxa amb tomàtiga natural. 24	Truita d'espinacs amb ensalada de tomàtiga i ceba. 25
Espaguetis amb tomàtiga i indiote. Filet de lluç a la planxa. Ensalada de lletuga, blat i ou.	Estofat de ciurons i verdura o en crema. Hamburguesa mixta. Patates fregides i ketchup.	Fideus a la cassola. Bistec d'indiote arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.	Arròs brut. Lluç a la mallorquina. Patates al vapor.	
Bistec de vedella amb saltejat de verdures. 28	Arròs tres delícies. Albergínia farcida amb xampinyons. 29	Bacallà amb salsa de tomàtiga i tumbet. 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 qualque plat, se canviaria per un altre de semblant.

■ Recomanacions de sopars. Se 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
	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.	Crema de legumbres. Pollo asado al horno. Patatas fritas. ☺ Estofado de pollo con patatas.	Sopa de cocido con huevo hervido o gazpacho andaluz. Merluza a la plancha. Patatas y coliflor al vapor.
	Ensalada de pasta con tomate, aceitunas y atún. 1	Pa amb oli y tortilla francesa. Zanahoria rallada con aceitunas. 2	Salmón al horno con patatas y cebolla 3	Estofado de contra muslos de pollo con champiñones, calabacín y patata. 4
Potaje de garbanzos o en crema. Bistec de lomo empanado. Ensalada tropical	Ensalada de pasta o espaguetis a la boloñesa. ☺ Espaguetis a la boloñesa. Filete de merluza a la plancha. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.	Sopas mallorquinas o crema de verduras. ☺ Crema de verdura. Hamburguesa mixta. Patatas fritas y ketchup.	Arroz de pescado y marisco. Tortilla de patatas, cebolla y calabacín. Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.	Ensalada de jamón y queso o sopa de cocido. Pechuga de pollo con cebolla. Patatas al vapor.
Sopa de pescado con fideos. Tomate y mozzarella con orégano. 7	Tortilla de patatas y ensalada. 8	Tortellini de queso con trampó. 9	Espinacas con pasas y piñones. Rape al horno. 10	Estofado de sepia con patatas y guisantes. 11
Pizza de jamón y queso o crema de verduras. Filete de merluza a la plancha. Ensalada variada con huevo cocido.	Crema de calabacín o gazpacho andaluz. Bistec de lomo empanado. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.	Sopa de cocido con huevo hervido. Pollo asado al horno. ☺ Contra muslo 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. 14	Puré de verduras. Pescado al horno con cebolla y zanahoria. 15	Vichyssoise. Tortilla francesa con ensaladilla rusa. 16	Pechuga de pavo a la plancha con tumbet. 17	Lazos a la carbonara con queso rallado. 18
Sopa de cocido. Pechuga de pollo a la plancha con salsa de cebolla. Patatas fritas.	Canelones Rossini o sopa de arroz. Huevos revueltos con jamón. Ensalada mixta.	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 al vapor.	Paella ciega. Calamares a la romana y croquetas de bacalao. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.
Pizza casera con ensalada. 21	Hamburguesa de pescado y puré de patatas. 22	Puré de calabaza con quesitos. Huevo frito con patatas. 23	Sopa de letras. Cazón a la plancha con tomate natural. 24	Tortilla de espinacas con ensalada de tomate y cebolla. 25
Espaguetis con tomate y pavo. Filete de merluza a la plancha. Ensalada de lechuga, maíz y huevo.	Estofado de garbanzos y verdura o en crema. Hamburguesa mixta. Patatas fritas y ketchup.	Fideos a la cazuela. Bistec de pavo empanado. Ensalada de lechuga, tomate y huevo.	Arroz brut. Merluza a la mallorquina. Patatas al vapor.	
Bistec de ternera con salteado de verduras. 28	Arroz tres delicias. Berenjena rellena con champiñones. 29	Bacalao con salsa de tomate y tumbet. 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 quesito, 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.