

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOURS	DIVENDRES
Crema de carabassí amb crostons.	Arròs brut.	Cuinat de lleties o crema Esaú.	Sopa de brou.	Macarrons amb tomàtiga i llom
Pitrera de pollastre amb salsa de ceba.	Filet de lluç a la planxa.	Bistec de llom arrebossat.	Estofat d'indiot.	Llenguado Orly.
Patates fregides.	Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga ratllada.	Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou bullit	Pastanaga, pèsols i patates.	Lletuga, tomàtiga i ou bullit.
Ensalada de ciurons amb ou bullit, tonyina, tomàtiga i olives. 5	Espinacs amb panses i pinyons. Salsitxes de pollastre. 6	Truita de patata i ceba amb ensalada. 7	Crepè de xampinyons i formatge. Ensalada de tonyina. 8	Hamburguesa casolana amb patates i ensalada. 9
Cuinat de mongetes o en crema.	Paella mixta.	Tallarins a la bolonyesa.	Canelons Rossini o sopa.	Crema de porros.
Hamburguesa mixta a la planxa.	Delícies de pollastre.	Filet de lluç a la planxa.	Ous remenats amb cuixot.	Pollastre a la caçadora. ☺ Contra cuixa de pollastre a la planxa.
Patates fregides i ketchup.	Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga ratllada.	Ensalada i maionesa.	Ensalada variada.	Patates fregides.
Llom al forn amb ceba i xampinyons. 12	Sopa de verdures. Truita francesa amb ensalada. 13	Bistec de vedella amb saltejat de verdures. 14	Llom de salmó al forn amb patates i pastanaga. 15	Arròs tres delícies. Filet d'orada a la planxa. 16
Espirals amb tomàtiga i indiot.	Cuinat de lleties o en crema.	Sopes mallorquines o sopa de brou. Cuixetes de pollastre al forn.	Arròs blanc amb ou bullit i salsa de tomàtiga.	Lasanya de carn o sopa de brou.
Filet de llenguado Orly.	Pilotes casolanes de vedella i porc.	☺ Contra cuixa de pollastre a la planxa.	Tires de calamar i croquetes casolanes de bacallà.	Lluç a la planxa.
Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.	Pastanaga, pèsols i patates.	Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga ratllada.	Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.	Ensalada tropical.
Estofat de sèpia amb patates i pèsols. 19	Crema de carabassí i tonyina a la planxa, ensalada de ceba, tomàtiga i olives. 20	Tortel·lini amb espinacs i salsa quatre formatges. 21	Couscous amb verdures i indiot al curri. 22	Puré de patates amb contra cuixa de pollastre, xampinyons, carabassí i pastanaga. 23
Fideus a la cassola.	Cuinat de ciurons o en crema.	Sopa de brou amb ou.	Macarrons a la bolonyesa.	Arròs de peix i marisc.
Bistec de llom arrebossat.	Truita de patates, ceba i carabassí.	Rodó d'indiot al forn.	Filet d'hoky a la planxa.	Pitrera de pollastre en salsa de ceba.
Ensalada de lletuga i tomàtiga.	Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.	☺ Raoles casolanes d'indiot a la planxa.	Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga ratllada.	Patates al vapor.
Rap a la planxa amb albergínia farcida de verdures. 26	Filet d'orada amb tumbet. 27	Pa amb oli amb cuixot i ensalada de lletuga, blat, ou bullit i panses. 28	Bistec de vedella amb saltejat de verdures. 29	Sopa meravella. Pizza casolana amb ensalada variada. 30
☺ 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. <u>ED. INFANTIL/ 1r CICLE PRIMÀRIA:</u> 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		

L UNES	M ARTES	M IÉRCOLES	J UEVES	V IERNES
Crema de calabacín con picatostes.	Arroz brut.	Potaje de lentejas o crema Esaú.	Sopa de cocido.	Macarrones con tomate y lomo.
Pechuga de pollo en salsa de cebolla.	Filete de merluza a la plancha.	Bistec de lomo empanado.	Estofado de pavo.	Lenguado Orly.
Patatas fritas.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria rallada.	Ensalada de lechuga, tomate y huevo duro.	Zanahoria, guisantes y patatas.	Lechuga, tomate y huevo hervido.
Ensalada de garbanzos con huevo duro, atún, tomate y olivas. 5	Espinacas con pasas y piñones. Salchichas de pollo. 6	Tortilla de patata y cebolla con ensalada. 7	Crepe de champiñones y queso. Ensalada de atún. 8	Hamburguesa casera con patatas y ensalada. 9
Potaje de judías o en crema.	Paella mixta.	Tallarines a la boloñesa.	Canelones Rossini o sopa.	Crema de puerros.
Hamburguesa mixta a la plancha.	Delicias de pollo.	Filete de merluza a la plancha.	Huevos revueltos con jamón.	Pollo a la cazadora
Patatas fritas y ketchup.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria rallada.	Ensalada y mayonesa.	Ensalada variada.	☺ Contra muslo de pollo a la plancha. Patatas fritas.
Lomo al horno con cebolla y champiñones. 12	Sopa de verduras. Tortilla francesa con ensalada. 13	Bistec de ternera con salteado de verduras 14	Lomo de salmón al horno con patatas y zanahoria. 15	Arroz tres delicias. Filete de dorada a la plancha. 16
Espirales con tomate y pavo.	Potaje de lentejas o en crema.	Sopas mallorquinas o sopa de cocido.	Arroz blanco con huevo hervido y salsa de tomate.	Lasaña de carne o sopa de cocido.
Filete de lenguado Orly.	Albóndigas caseras de ternera y cerdo.	Pechuga de pollo en salsa de cebolla.	Rabas de calamar y croquetas caseras de bacalao.	Merluza a la plancha.
Ensalada de lechuga, tomate y huevo duro.	Zanahoria, guisantes y patatas.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria rallada.	Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.	Ensalada tropical.
Estofado de sepia con patatas y guisantes. 19	Crema de calabacín y atún a la plancha, ensalada de cebolla, tomate y olivas. 20	Tortellini con espinacas y salsa cuatro quesos. 21	Couscous con verduras y pavo al curry. 22	Puré de patatas con contra mulo de pollo, champiñones, calabacín y zanahoria. 23
Fideos a la cazuela.	Potaje de garbanzos o en crema.	Sopa de cocido con huevo.	Macarrones a la boloñesa.	Arroz de pescado y marisco.
Bistec de lomo empanado.	Tortilla de patatas, cebolla y calabacín.	Redondo de pavo al horno.	Filete de hoky a la plancha.	Pechuga de pollo en salsa de cebolla.
Ensalada de lechuga y tomate.	Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.	☺ Raolas caseras de pavo a la plancha. Patatas fritas.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria rallada.	Patatas al vapor.
Rape a la plancha con berenjena rellena de verduras. 26	Filete de dorada con tumbet. 27	Pa amb oli de jamón y ensalada de lechuga, maíz, huevo duro y pasas. 28	Bistec de ternera con salteado de verduras. 29	Sopa maravilla. Pizza casera con ensalada variada. 30
☺ 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: 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.		

