

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
FESTIU	Arròs de brou amb ou bullit.	Macarrons amb indiots i tomàtiga.	Cuinat de mongetes o en crema. Pollastre a la caçadora. Patata arrissada. © Cuixa de pollastre a la planxa. © Patates fregides.	Crema de carabassa. Llenguado Orly. Ensalada de lletuga, blat i pinya.
	Pilotes casolanes de vedella i porc.	Filet de lluç a la planxa. Maionesa.		
	Pastanaga, pèsols i patates al vapor.	Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.		
	Vichyssoise. Salmó al forn amb ceba. 3	Llom al forn amb tumbet. 4	Bacallà amb salsa de tomàtiga i arròs blanc. 5	Pizza casolana amb tomàtiga xerri i formatge de Burgos. 6
Crema de pastanaga i tomàtiga.	Cuinat de lleties o en crema.	Fideus a la cassola.	Arròs de peix i marisc.	Tallarins a la carbonara.
Pitrera de pollastre amb salsa de ceba.	Truita de patates, carabassó i ceba.	Hamburguesa mixta a la planxa.	Lluç a la mallorquina Patates al vapor o menestra de verdures.	Filet d'indiots arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga.
Arròs pilaf.	Ensalada de lletuga, tomàtiga i tonyina.	Patates fregides.		
Aguiat de sípia amb patates i pèsols. 9	Filet de vedella a la planxa amb saltejat de verdures. 10	Purè de verdures. Llobarro a la planxa. 11	Truita a la francesa amb pa amb oli. 12	Ciurons saltejats amb bolets, all i julivert. 13
Arròs brut.	Espirals a la bolonyesa.	Crema de carabassó. Aguiat de vedella amb pèsols i pastanaga. © Raoles casolanes de vedella a la planxa. Patata al vapor.	Sopes mallorquines o sopa meravella. Pollastre rostit a la taronja. © Contra cuixa de pollastre a la planxa. Patates fregides.	Cuinat de ciurons amb verdures o en crema. Filet de llenguado arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou bullit.
Nuguets d'indiots i pollastre.	Filet de lluç a la planxa. Maionesa.			
Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou bullit.	Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.			
Rap al forn. Espinacs amb panses i pinyons. 16	Crema de carabassa amb formatgets. Hamburguesa mixta. 17	Bunyols de bacallà amb ensalada de lletuga, pastanaga i blat. 18	Ous remenats. Ensalada variada. 19	Sopa de peix. Pollastre a la planxa amb carabassó. 20
Canelons Rossini o sopa de fideus.	Espaguetis gratinats amb tomàtiga i carabassó. Rodó d'indiots al forn. © Raoles casolanes d'indiots a la planxa. Patates al vapor o menestra de verdures.	Arròs blanc amb ou bullit i salsa de tomàtiga. Croquetes de bacallà i anelles de calamar. Ensalada de lletuga, blat i pinya.	Cuinat de mongetes o en crema. Truita de patates amb cuixot dolç, formatge i porros. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga.	Crema de verdures. Pitrera de pollastre amb salsa de ceba tendre, pebres i tomàtiga. Arròs pilaf.
Filet de lluç a la planxa. Maionesa. Ensalada de lletuga, tomàtiga i cogombre.				
Llom a la planxa amb xampinyons, carabassó i pastanaga. 23	Orada amb escalivada. (pebres, albergínia i ceba al forn). 24	Rap a la planxa. Ensaladeta russa. 25	Indiots al forn amb prunes i cebes. 26	Ensalada de pasta amb tonyina, tomàtiga, blat i ou bullit. 27
Paella mixta.	Sopa minestrone amb pistons.			
Filet de llenguado arrebossat.	Aguiat d'indiots. Pastanaga, pèsols i patata brava. © Aguiat de pollastre. Patates fregides.			
Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.				
Ous al forn amb pèsols, cuixot salat i salsa de tomàtiga casolana. 30	Quiche de xampinyons amb cuixot dolç. Ensalada de lletuga, tomàtiga xerri i ceba. 31			
<p>© 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. <u>ED. INFANTIL/ 1r CICLE PRIMÀRIA:</u> 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. Coca de quarto amb bastons de pastanaga. 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.</p>				<p>DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS</p> <p>Aquest menú conté GLUTEN, PEIX, OU, LLET (LACTOSA INCLOSA), FRUITS DE CLOSCA I DERIVATS, CACAHUET, CRUSTACIS, MOL·LUSCS, SÈSAM, SULFITS I API.</p> <p>S'INFORMA QUE ES SERVEIXEN MENÚS ADAPTATS PER A LES DIFERENTS AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES</p>

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
FESTIVO	Arroz de cocido con huevo duro.	Macarrones con pavo y tomate.	Potaje de alubias o en crema. Pollo a la cazadora. Patata rizada.	Crema de calabaza.
	Albóndigas caseras de ternera y cerdo.	Filete de merluza a la plancha. Mayonesa.	Patata rizada. © Contra muslo de pollo a la plancha © Patatas fritas.	Lenguado Orly.
	Zanahoria, guisantes y patatas al vapor.	Ensalada de lechuga, tomate y olivas.	© Patatas fritas.	Ensalada de lechuga, maíz y piña.
	Vichyssoise. Salmón al horno con cebolla.	Lomo al horno con tumbet. 4	Bacalao con salsa de tomate y arroz blanco. 5	Pizza casera con tomate cherry y queso de Burgos. 6
Crema de zanahoria y tomate.	Potaje de lentejas o en crema.	Fideos a la cazuela.	Arroz de pescado y marisco.	Tallarines a la carbonara. Filete de pavo empanado.
Pechuga de pollo con salsa de cebolla. Arroz pilaf.	Tortilla de patatas, calabacín y cebolla. Ensalada de lechuga, tomate y atún.	Hamburguesa mixta a la plancha. Patatas fritas.	Pescado a la mallorquina. Patata al vapor o menestra de verduras.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.
Estofado de sepia con patatas y guisantes. 9	Bistec de ternera a la plancha con salteado de verduras. 10	Puré de verduras. Lubina a la plancha. 11	Tortilla a la francesa con pa amb oli. 12	Garbanzos salteados con setas, ajo y perejil. 13
Arroz brut.	Espirales a la boloñesa.	Crema de calabacín.	Sopas mallorquinas o sopa maravilla.	Potaje de garbanzos con verduras o en crema.
Nuggets de pavo y pollo.	Filete de merluza a la plancha. Mayonesa.	Estofado de ternera con guisantes y zanahoria. © Raolas caseras de ternera a la plancha. Patata al vapor.	Pollo asado a la naranja. © Contra muslo de pollo a la plancha. Patatas fritas.	Filete de lenguado empanado. Ensalada de lechuga, tomate y huevo duro.
Ensalada de lechuga, tomate y huevo duro.	Ensalada de lechuga, tomate y olivas.			
Rape al horno. Espinacas con pasas y piñones. 16	Crema de calabaza con quesitos. Hamburguesa mixta. 17	Buñuelos de bacalao con ensalada de lechuga, zanahoria y maíz. 18	Huevos revueltos. Ensalada variada. 19	Sopa de pescado. Pollo a la plancha con calabacín. 20
Canelones Rossini o sopa de fideos.	Espaguetis gratinados con tomate y calabacín. Redondo de pavo asado. © Raolas caseras de pavo a la plancha. Patatas al vapor o menestra de verduras.	Arroz blanco con huevo duro y salsa de tomate. Croquetas de bacalao y aros de calamar. Ensalada lechuga, maíz y piña.	Potaje de judías o en crema. Tortilla de patatas con jamón york, queso y puerros. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.	Crema de verduras. Pechuga de pollo con salsa de cebolla tierna, pimientos y tomate. Arroz pilaf.
Filete de merluza a la plancha. Mayonesa Ensalada de lechuga, tomate y pepino.				
Lomo a la plancha con champiñones, calabacín y zanahoria. 23	Dorada con escalivada (pimiento rojo, berenjena y cebolla al horno). 24	Rape a la plancha. Ensaladilla rusa. 25	Pavo al horno con ciruelas y cebolla. 26	Ensalada de pasta con atún, tomate, maíz y huevo duro. 27
Paella mixta.	Sopa minestrone con pistones. Estofado de pavo. Zanahoria, guisantes y patatas bravas. © Estofado de pollo. Patatas fritas.			
Filete de lenguado empanado. Ensalada de lechuga, tomate y olivas.				
Huevos al horno con guisantes, jamón serrano y salsa de tomate casera. 30	Quiche de champiñones con jamón. Ensalada de lechuga, tomate cherry y cebolla. 31			
<p>© 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. <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 quelitas con yogur o plátano. Coca subida con palitos de zanahoria Nota: Si por circunstancias de mercado no se pudiera servir algún plato, se cambiaría por otro parecido.</p>				<p>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</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>

Recomendaciones de cenas. Se recomienda fruta natural en cada cen