

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		Macarrons amb tomàtiga i magre de porc o ensalada de pasta. ☺ Macarrons amb tomàtiga i magre. Filet d'hoky a la planxa. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou. Bistec de vedella a la planxa amb tumbet. 2	Sopa de brou. Pitrera de pollastre amb salsa de ceba. Patates i colflori al vapor. Rap a la planxa amb puré de patates. 3	Arròs blanc amb ou bullit i salsa de tomàtiga o ensalada d'arròs. Delícies de pollastre i calamars a la romana. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga Puré de carabassí i truita francesa amb tomàtiga i olives. 4
Pizza de cuixot i formatge o crema de porros. Filet de lluç a la planxa. Ensalada amb ou bullit.	Arròs de peix i marisc o ensalada d'arròs. Pitrera d'indiots arrebossada. Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.	Ensalada de pasta o espirals a la bolonyesa. Llenguado Orly. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou bullit.	Cuinat de lleties o crema Esauí. Pollastre a la caçadora. ☺ Contra cuixa de pollastre a la planxa. Patates fregides.	Sopes mallorquines o crema de verdures amb crostons. Hamburguesa mixta. Patates fregides i ketchup.
Llom a la planxa amb tomàtiga, formatge tendre i orenga. 7	Sopa de lletres amb truita d'espínacs i ceba. 8	Pa amb oli amb cuixot i trampó. 9	Arròs blanc i pisto de verdures. 10	Filet de lluç al forn amb patata, ceba i pastanaga. 11
Canelons Rossini o sopa. Ous remenats amb cuixot. Ensalada de lletuga, tomàtiga i blat.	Gaspatxo andalús o crema de tomàtiga i pastanaga. Bistec de llom arrebossat. Ensalada tropical.	Espaguetis amb tomàtiga i formatge o en ensalada. Filet de lluç a la planxa. Ensalada de lletuga i tomàtiga.	Paella mixta o ensalada d'arròs. Croquetes casolanes de bacallà i tires de calamar. Ensalada de tomàtiga, lletuga i olives.	Cuinat de mongetes o crema bretona. Pollastre al forn a la taronja. ☺ Pitrera de pollastre a la planxa. Patates fregides.
Filet d'orada a la planxa amb albergínies a la planxa i tomàtiga. 14	Ensalada de lleties amb ou bullit, tonyina i tomàtiga. 15	Espinacs amb panses i pinyons. Salsitxes de pollastre. 16	Llom a la planxa amb trampó. 17	Sopa de verdures i ou fregit amb patates al vapor. 18
Ensalada de pasta o macarrons a la bolonyesa. Filet d'hoky Orly. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.	Crema de porros amb crostons. Pitrera de pollastre amb salsa de ceba. Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives	Arròs brut. ☺ Arròs amb pollastre i llom. Lluç a la planxa. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.	Cuinat de ciurons, en crema o en ensalada. Pilotes casolanes de vedella i porc. Pastanaga, pèsols i patates.	Sopa de cabell d'àngel. Pitrera d'indiots arrebossada. Ensalada tropical.
Bacallà amb salsa de tomàtiga i arròs blanc. 21	Pa amb oli amb truita francesa i pastanaga ratllada amb olives. 22	Estofat de sípia amb patates. 23	Crepè de xampinyons i formatge amb ensalada de tonyina. 24	Orada al forn amb verdures. 25
Espirals amb tomàtiga i formatge o ensalada de pasta. Lluç a la planxa. Ensalada de lletuga i tomàtiga.	Ensalada de cuixot i formatge o sopa. Rodó d'indiots al forn. ☺ Raoles d'indiots a la planxa. Patates al vapor.	Cuinat de lleties o crema Esauí. Truita de patates i carabassí. Ensalada de lletuga, pastanaga i tomàtiga.	Gaspatxo andalús o sopa de brou amb cabell d'àngel Bistec de llom arrebossat. Ensalada de lletuga i tomàtiga.	
Ous farcits amb tonyina i ensalada tropical. 28	Salmó a la planxa amb ensaladeta russa. 29	Espaguetis a la carbonara amb ensalada de lletuga, tonyina, panses i blat. 30	Pizza casera y ensalada variada. 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.		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		
 Recomanacions de sopars. Es recomana fruita natural en cada sopar.				

MENÚ del mes de MAYO 2018 con recomendaciones de cenas

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		Macarrones con tomate y magro de cerdo o ensalada de pasta. ☺ Macarrones con tomate y magro. Filete de hoky a la plancha. Ensalada de lechuga, tomate y huevo. Bistec de ternera a la plancha con tumbet. 2	Sopa de cocido. Pechuga de pollo con salsa de cebolla. Patatas y coliflor al vapor. Rape a la plancha con puré de patatas. 3	Arroz blanco con huevo hervido y salsa de tomate o ensalada de arroz. Delicias de pollo y calamares a la romana. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria rallada. Puré de calabacín y tortilla francesa con tomate y aceitunas. 4
Pizza de jamón y queso o crema de puerros. Filete de merluza a la plancha. Ensalada con huevo hervido.	Arroz de pescado y marisco o ensalada de arroz. Pechuga de pavo empanada. Ensalada de tomate, lechuga y aceitunas.	Ensalada de pasta o espirales a la boloñesa. Lenguado Orly. Ensalada de lechuga, tomate y huevo hervido.	Potaje de lentejas o crema Esaú. Pollo a la cazadora. ☺ Contra muslo de pollo a la plancha. Patatas fritas.	Sopas mallorquinas o crema de verduras con picatostes. Hamburguesa mixta. Patatas fritas y ketchup.
Lomo a la plancha con tomate, queso fresco y orégano. 7	Sopa de letras con tortilla de espinacas y cebolla. 8	Pa amb oli con jamón y trampó. 9	Arroz blanco y pisto de verduras. 10	Filete de merluza al horno con patata, cebolla y zanahoria. 11
Canelones Rossini o sopa. Huevos revueltos con jamón. Ensalada de lechuga, tomate y maíz dulce.	Gazpacho andaluz o crema de tomate y zanahorias. Bistec de lomo empanado. Ensalada tropical.	Espaguetis con tomate y queso o en ensalada. Filete de merluza a la plancha. Ensalada de lechuga y tomate.	Paella mixta o ensalada de arroz. Croquetas caseras de bacalao y rabas de calamar. Ensalada de tomate, lechuga y aceitunas.	Potaje de judías o crema bretona. Pollo asado a la naranja. ☺ Pechuga de pollo a la plancha. Patatas fritas.
Filete de dorada a la plancha con berenjena a la plancha y tomate. 14	Ensalada de lentejas con huevo duro, atún y tomate. 15	Espinacas con pasas y piñones. Salchichas de pollo. 16	Lomo a la plancha con trempó. 17	Sopa de verduras y huevo frito con patatas al vapor. 18
Ensalada de pasta o macarrones a la boloñesa Filete de hoky Orly. Ensalada de lechuga, tomate y huevo hervido.	Crema de puerros con picatostes. Pechuga de pollo con salsa de cebolla. Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.	Arroz brut. ☺ Arroz con pollo y lomo. Merluza a la plancha. Ensalada de lechuga, tomate y huevo hervido.	Potaje garbanzos, en crema o en ensalada. Albóndigas caseras de ternera y cerdo. Zanahoria, guisantes y patatas.	Sopa de cabello de ángel. Pechuga de pavo empanada. Ensalada tropical.
Bacalao con salsa de tomate y arroz blanco. 21	Pa amb oli con tortilla francesa y zanahoria rallada con aceitunas. 22	Estofado de sepia con patatas. 23	Crepe de champiñón y queso con ensalada de atún. 24	Dorada al horno con verduras. 25
Espirales con tomate y queso o ensalada de pasta. Merluza a la plancha. Ensalada de lechuga y tomate.	Ensalada de jamón y queso o sopa. Redondo de pavo al horno. ☺ Raolas de pavo a la plancha. Patatas al vapor.	Potaje de de lentejas o crema Esaú. Tortilla de patatas y calabacín. Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate.	Gazpacho andaluz o sopa de cocido con cabello de ángel. Bistec de lomo empanado. Ensalada de lechuga y tomate.	
Huevos rellenos de atún y ensalada tropical. 28	Salmón a la plancha con ensaladilla rusa. 29	Espaguetis a la carbonara con ensalada de lechuga, atún, pasas y maíz. 30	Pizza casera y ensalada variada. 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. <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.		<h3 style="text-align: center; color: blue;">DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</h3> <p style="text-align: center; color: blue;">Este menú contiene GLUTEN, PESCADO, HUEVO, LECHE (LACTOSA INCLUIDA), FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIVADOS, CACAHUETE, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SÉSAMO, SULFITOS Y APIO.</p> <p style="text-align: center; color: blue;">SE INFORMA QUE SE SIRVEN MENÚS ADAPTADOS PARA LAS DIFERENTES ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.</p>		
 Recomendaciones de cenas. Se recomienda fruta natural en cada cena.				