


# Menú de MAIG 2019 amb recomanacions de sopars

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
						Sopa de brou. Pitrera de pollastre amb salsa de ceba. Patates i colflori al vapor.		Crema de carabassi. Bistec de llom arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga ratllada.	
						Rap a la planxa amb puré de patates. 2		Ensalada de lleties amb ou bullit, tonyina i tomàtiga. 3	
Ensalada de pasta o espirals a la bolonyesa. Filet de lluç a la planxa. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou bullit.		Cuinat de lleties o crema Esaú. Pollastre a la caçadora. © Contra cuixa de pollastre a la planxa. Patates arrissades.		Pizza de cuixot i formatge o sopa. Filet d'hoky a la planxa. Ensalada amb ou bullit.		Arròs de peix i marisc o ensalada d'arròs. Pitrera d'indiot arrebossada. Ensalada de tomàtiga, lletuga i olives.		Sopes mallorquines o crema de verdures. Hamburguesa mixta. Patates fregides i ketchup.	
Llom a la planxa amb tomàtiga, formatge tendre i orenga. 6		Arròs blanc i pisto de verdures. 7		Pa amb oli amb cuixot i trampó. 8		Sopa de lletres amb truita de carabassí i ceba. 9		Filet de lluç al forn amb patata, ceba i pastanaga. 10	
Canelons Rossini o sopa. Ous remenats amb cuixot. Ensalada de lletuga, tomàtiga i blat.		Gaspaxo 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 albergínia a la planxa i tomàtiga. 13		Estofat de sípia amb patates. 14		Espinacs amb panses i pinyons. Salsitxes de pollastre. 15		Rellom d'indiot a la planxa amb trampó. 16		Salmó a la planxa amb ensaladeta russa. 17	
Ensalada de pasta o macarrons a la bolonyesa. Filet d'hoky Orly. Ensalada de tomàtiga, lletuga i olives.		Crema de porros amb crostons. Pitrera de pollastre amb salsa de ceba. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou bullit		Arròs brut. © Arròs amb pollastre i llom. Lluç a la mallorquina o a la planxa. Patates al vapor.		Cuinat de ciurons en crema o en ensalada. Pilotes casolanes de vedella i porc. Pastanaga, pèsols i patates.		Sopa amb ou bullit i cabell d'àngel. Pitrera d'indiot arrebossada. Ensalada tropical.	
Pa amb oli amb truita francesa i pastanaga ratllada amb olives. 20		Bacallà amb salsa de tomàtiga i arròs blanc. 21		Puré de carabassa i croquetes de bacallà i espinacs. 22		Crepè de xampinyons i formatge amb ensalada de tonyina. 23		Orada al forn amb verdures. 24	
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.		Ensalada de cuixot i formatge o sopa. Rodó d'indiot al forn. © Raoles d'indiot a la planxa. Patates al vapor.		Cuinat de lleties o crema Esaú. Truita de patates i carabassí. Ensalada de lletuga, pastanaga i tomàtiga.		Gaspaxo andalús o sopa de brou amb cabell d'àngel. Bistec de llom arrebossat. Ensalada de lletuga i tomàtiga.		Macarrons amb tomàtiga i magre de porc o ensalada de pasta. © Macarrons amb tomàtiga i magre Lluç a la planxa. Ensalada de lletuga i tomàtiga.	
Filet de llenguado a la planxa amb verdura al vapor. 27		Sopa de verdures i ou fregit amb patates. 28		Espaguetis a la carbonara amb ensalada de lletuga, tonyina, panses i blat. 29		Pizza casolana i ensalada tropical. 30		Bistec de vedella a la planxa amb tumbet. 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: Pa amb oli de pan integral o moreno con tomate y jamón york o queso. Bocadillos de paté, sobrasada o nocilla. Galletas Maria o quelytas con yogur o plátano. Zanahoria con coca de cuarto. Nota: Si por circunstancias de mercado no se pudiera servir algún plato, se cambiaría por otro parecido. <input type="checkbox"/> Recomendaciones de cenas. Se recomienda fruta natural en cada cena.				<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b>  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 I INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.					

## Menú de MAYO 2019 con recomendaciones de cenas

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			Sopa de cocido. Pechuga de pollo con salsa de cebolla. Patatas y coliflor al vapor. Rape a la plancha con puré de patatas. <span style="float: right;">2</span>	Crema de calabacín Bistec de lomo empanado Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria rallada. Ensalada de lentejas con huevo duro, atún y tomate. <span style="float: right;">3</span>
Ensalada de pasta o espirales a la boloñesa. Filete de merluza a la plancha. 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 rizadas.	Pizza de jamón y queso o sopa. Filete de hoky 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.	Sopas mallorquinas o crema de verduras. Hamburguesa mixta. Patatas fritas y ketchup.
Lomo a la plancha con tomate, queso fresco y orégano. <span style="float: right;">6</span>	Arroz blanco y pisto de verduras. <span style="float: right;">7</span>	Pa amb oli con jamón y trampó. <span style="float: right;">8</span>	Sopa de letras con tortilla de calabacín y cebolla. <span style="float: right;">9</span>	Filete de merluza al horno con patata, cebolla y zanahoria. <span style="float: right;">10</span>
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. <span style="float: right;">13</span>	Estofado de sepia con patatas. <span style="float: right;">14</span>	Espinacas con pasas y piñones. Salchichas de pollo. <span style="float: right;">15</span>	Solomillo de pavo a la plancha con trampó. <span style="float: right;">16</span>	Salmón a la plancha con ensaladilla rusa. <span style="float: right;">17</span>
Ensalada de pasta o macarrones a la boloñesa. Filete de hoky Orly. Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.	Crema de puerros con picatostes. Pechuga de pollo con salsa de cebolla. Ensalada de lechuga, tomate y huevo hervido.	Arroz brut. ☉ Arroz con pollo y lomo. Merluza a la mallorquina o a la plancha. Patatas al vapor.	Potaje de garbanzos en crema o en ensalada. Albóndigas caseras de ternera y cerdo. Zanahoria, guisantes y patatas.	Sopa con huevo hervido y cabello de ángel. Pechuga de pavo empanada. Ensalada tropical.
Pa amb oli con tortilla francesa y zanahoria rallada con aceitunas. <span style="float: right;">20</span>	Bacalao con salsa de tomate y arroz blanco. <span style="float: right;">21</span>	Puré de calabaza y croquetas de bacalao y espinacas. <span style="float: right;">22</span>	Crepe de champiñón y queso con ensalada de atún. <span style="float: right;">23</span>	Dorada al horno con verduras. <span style="float: right;">24</span>
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.	Ensalada de jamón y queso o sopa. Redondo de pavo al horno. ☉ Raolas de pavo a la plancha. Patatas al vapor.	Potaje 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.	Macarrones con tomate y magro de cerdo o ensalada de pasta. ☉ Macarrones con tomate y magro. Merluza a la plancha. Ensalada de lechuga y tomate.
Filete de lenguado a la plancha con verdura al vapor. <span style="float: right;">27</span>	Sopa de verduras y huevo frito con patatas. <span style="float: right;">28</span>	Espaguetis a la carbonara con ensalada de lechuga, atún, pasas y maíz. <span style="float: right;">29</span>	Pizza casera y ensalada tropical. <span style="float: right;">30</span>	Bistec de ternera a la plancha con tumbet. <span style="float: right;">31</span>
☉ 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: Pa amb oli de pan integral o moreno con tomate y jamón york o queso. Bocado de paté, sobrasada o nocilla. Galletas Maria o quelytas con yogurt o plátano. Zanahoria con coca de cuarto. Nota: Si por circunstancias de mercado no se pudiera servir algún plato, se cambiaría por otro parecido.		<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b>  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 I INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.		
 Recomendaciones de cenas. Se recomienda fruta natural en cada cena.				