

MENÚ DEL MES DE NOVEMBRE 2017

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

			Espaguetis amb salsa de tomàtiga i indiots.	Arròs de peix i marisc.
			Filet d' hoky arrebossat.	Pitrera de pollastre en salsa de ceba.
			Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.	Patates al vapor.
			Truita francesa amb ensaladeta russa. 2	Sopa meravella. Pizza casolana amb ensalada variada. 3
Crema de carabassí amb crostons.	Arròs brut.	Cuinat de lleties o crema Esaú.	Sopa de brou.	Macarrons amb tomàtiga i llom.
Cuixetes de pollastre al forn. ☺ Contra cuixa de pollastre a la planxa. Patates fregides.	Llampuga a la mallorquina o a la planxa. ☺ Raoles de llampuga a la planxa. Patates al vapor.	Bistec de llom arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou bullit.	Estofat d'indiots. Pastanaga, pèsols i patates.	Llenguado Orly. Lletuga, tomàtiga i ou bullit.
Ensalada de ciurons amb ou bullit, tonyina, tomàtiga i olives. 6	Espinacs amb panses i pinyons. Salsitxes de pollastre. 7	Truita de patata i ceba amb ensalada. 8	Crepè de xampinyons i formatge. Ensalada de tonyina. 9	Hamburguesa casolana amb patates i ensalada. 10
Cuinat de mongetes o en crema. Hamburguesa mixta a la planxa. Patates fregides i ketchup.	Paella mixta. Delícies de pollastre. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga ratllada.	Tallarins a la bolonyesa. Filet de lluç a la planxa. Ensalada i maionesa.	Canelons Rossini o sopa. Ous remenats amb cuixot. Ensalada variada.	Crema de porros. Pollastre a la caçadora. ☺ Contra cuixa de pollastre a la planxa. Patates fregides.
Llom al forn amb ceba i xampinyons. 13	Sopa de verdures. Truita francesa amb ensalada 14	Bistec de vedella amb saltejat de verdures. 15	Llom de salmó al forn amb patates i pastanaga. 16	Arròs tres delícies. Filet d'orada a la planxa. 17
Espirals amb tomàtiga i indiots. Filet de llenguado Orly. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou bullit.	Cuinat de lleties o en crema. Pilotes casolanes de vedella i porc. Pastanaga, pèsols i patates.	Sopes mallorquines o sopa de brou. Pitrera de pollastre en salsa de ceba. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga ratllada.	Arròs blanc amb ou bullit i salsa de tomàtiga. Tires de calamar i croquetes casolanes de bacallà. Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.	Lasanya de carn o sopa de brou. Lluç a la planxa. Ensalada tropical.
Estofat de sèpia amb patates i pèsols. 20	Crema de carabassí i tonyina a la planxa, ensalada de ceba, tomàtiga i olives. 21	Tortel·lini amb espinacs i salsa quatre formatges. 22	Couscous amb verdures i indiots al curry. 23	Purè de patates amb contra cuixa de pollastre, xampinyons, carabassí i pastanaga. 24
Fideus a la cassola. Bistec de llom arrebossat. Ensalada de lletuga i tomàtiga.	Cuinat de ciurons o en crema. Truita de patates, ceba i carabassí. Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.	Sopa de brou amb ou. Rodó d'indiots al forn. ☺ Raoles casolanes d'indiots a la planxa.	Macarrons a la bolonyesa. Filet d'hoky arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga ratllada.	
Rap a la planxa amb albergínia farcida de verdures. 27	Filet d'orada amb tumbet. 28	Pa amb oli amb cuixot i ensalada de lletuga, blat, ou bullit i panses. 29	Bistec de vedella amb saltejat de verdures. 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.
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. 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

MENÚ DEL MES DE NOVIEMBRE 2017

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

			Espaguetis con salsa de tomate y pavo.	Arroz de pescado y marisco.
			Filete de hoky rebozado.	Pechuga de pollo en salsa de cebolla.
			Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.	Patatas al vapor.
			Tortilla francesa con ensaladilla rusa. 2	Sopa maravilla. Pizza casera con ensalada variada. 3
Crema de calabacín con picatostes.	Arroz brut.	Potaje de lentejas o crema Esaú.	Sopa de cocido.	Macarrones con tomate y lomo.
Jamoncitos de pollo al horno. ☺ Contra muslo de pollo a la plancha. Patatas fritas.	Llampuga a la mallorquina o a la plancha. ☺ Raolas de llampuga a la plancha. Patatas al vapor.	Bistec de lomo empanado. Ensalada de lechuga, tomate y huevo hervido.	Estofado de pavo. Zanahoria, guisantes y patatas.	Lenguado Orly. Lechuga, tomate y huevo hervido.
Ensalada de garbanzos con huevo hervido, atún, tomate y olivas. 6	Espinacas con pasas y piñones. Salchichas de pollo. 7	Tortilla de patata y cebolla con ensalada. 8	Crepe de champiñones y queso. Ensalada de atún. 9	Hamburguesa casera con patatas y ensalada. 10
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. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria rallada.	Filete de merluza a la plancha. Ensalada y mayonesa.	Huevos revueltos con jamón. Ensalada variada.	Pollo a la cazadora. ☺ Contra muslo de pollo a la plancha. Patatas fritas.
Lomo al horno con cebolla y champiñones. 13	Sopa de verduras. Tortilla francesa con ensalada. 14	Bistec de ternera con salteado de verduras. 15	Lomo de salmón al horno con patatas y zanahoria. 16	Arroz tres delicias. Filete de dorada a la plancha. 17
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. Rabas de calamar y croquetas caseras de bacalao. Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.	Lasaña de carne o sopa de cocido.
Filete de lenguado Orly. Ensalada de lechuga, tomate y huevo hervido.	Albóndigas caseras de ternera y cerdo. Zanahoria, guisantes y patatas.	Pechuga de pollo en salsa de cebolla. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria rallada.	Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.	Merluza a la plancha. Ensalada tropical.
Estofado de sepia con patatas y guisantes. 20	Crema de calabacín y atún a la plancha, ensalada de cebolla, tomate y olivas. 21	Tortellini con espinacas y salsa cuatro quesos. 22	Couscous con verduras y pavo al curry. 23	Puré de patatas con contra muslo de pollo, champiñones, calabacín y zanahoria. 24
Fideos a la cazuela.	Potaje de garbanzos o en crema.	Sopa de cocido con huevo.	Macarrones a la boloñesa.	
Bistec de lomo empanado.	Tortilla de patatas, cebolla y calabacín.	Redondo de pavo al horno. ☺ Raolas caseras de pavo a la plancha. Patatas fritas.	Filete de hoky empanado. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria rallada.	
Ensalada de lechuga y tomate.	Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.	Pa amb oli de jamón y ensalada de lechuga, maíz, huevo duro y pasas. 29	Bistec de ternera con salteado de verduras. 30	
Rape a la plancha con berenjena rellena de verduras. 27	Filete de dorada con tumbet. 28			
☺ 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.			<u>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</u> 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.	