



Menú de DESEMBRE amb recomanacions de sopars, 2017

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				Arròs brut. Pollastre al forn a la caçadora. ☉ Estofat de pollastre. Patates fregides. Truita de patates. Ensalada de lletuga, pastanaga i tomàtiga amb fruits secs. 1
Estofat de mongetes o en crema. Pitrera de pollastre amb salsa de ceba. ☉ Pitrera de pollastre arrebossada. Ensalada tropical.	Espaguetis a la bolonyesa. Filet d'hoky arrebossat. ☉ Filet d'hoky a la planxa. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga.			
Espinaes amb panses i pinyons. Salsitxes. 4	Bistec de vedella a la planxa amb ensalada tropical. 5			
Macarrons a la carbonara o a la bolonyesa. Filet de llenguado Orly. Ensalada de lletuga, tomàtiga i blat.	Sopa de brou. Estofat d'indiot. Pastanaga, pèsols i patates.	Cuiinat de lleties o en crema. Truita de patates i carabassí. Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.	Paella mixta. Calamars a la romana i croquetes de bacallà. Ensalada de lletuga, pastanaga i tomàtiga.	Sopes mallorquines o sopa amb cabell d'àngel. Pitrera de pollastre a la planxa. Patates i colflori al vapor.
Contra cuixa de pollastre al forn amb xampinyons, carabassí i pastanaga. 11	Crema de llegums. Rodanxa de mussola a la planxa. Tomàtiga. 12	Bullit de pollastre, pastanaga, pebre, ceba i patates. 13	Puré de carabassa amb formatgets. Llom a la planxa amb orenga. 14	Ou remenat amb patates fregides i saltejat de verdures. 15
Cuiinat de ciurons o en crema. Filet d'hoky arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga.	Crema de porros. Pitrera de pollastre amb salsa de ceba. Ensalada tropical.	Sopa amb cabell d'àngel i ou. Rodó d'indiot al forn. ☉ Raoles d'indiot a la planxa. Patates al vapor.	Tallarins amb tomàtiga i indiot. Lluç a la planxa. Ensalada de lletuga i tomàtiga. Maionesa.	Arròs de brou. Hamburguesa mixta a la planxa. Patates fregides i ketchup.
Llom de salmó al forn amb puré de patates. 18	Truita francesa amb rodanxa de tomàtiga i tonyina. 19	Crema de verdures. Hamburguesa de peix amb ensalada. 20	Pitrera de pollastre a la planxa. Tumbet. 21	Lluç arrebossat. Ensalada de lletuga, Tomàtiga i olives. 22
☉ 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.				<u>DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS</u> 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 de DICIEMBRE con recomendaciones de cenas, 2017


LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

				<p>Arroz brut.</p> <p>Pollo al horno a la cazadora. ☺ Estofado de pollo. Patatas fritas.</p> <p style="background-color: yellow;">Tortilla de patatas. Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate con frutos secos. 1</p>
<p>Estofado de judías o en crema.</p> <p>Pechuga de pollo con salsa de cebolla. ☺ Pechuga de pollo empanada. Ensalada tropical.</p> <p style="background-color: yellow;">Espinacas con pasas y piñones. Salchichas. 4</p>	<p>Espaguetis a la boloñesa.</p> <p>Filete de hoky empanado. ☺ Filet d'hoky a la plancha. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.</p> <p style="background-color: yellow;">Bistec de ternera a la plancha con ensalada tropical. 5</p>			
<p>Macarrones a la carbonara o a la boloñesa.</p> <p>Filete de lenguado Orly. Ensalada de lechuga, tomate y maíz.</p> <p style="background-color: yellow;">Contra muslo de pollo al horno con champiñones, calabacín y zanahoria. 11</p>	<p>Sopa de cocido.</p> <p>Estofado de pavo.</p> <p>Zanahoria, guisantes y patatas.</p> <p style="background-color: yellow;">Crema de legumbres. Rodaja de cazón a la plancha. Tomate natural. 12</p>	<p>Potaje de lentejas o en crema.</p> <p>Tortilla de patatas y calabacín.</p> <p>Ensalada de lechuga, tomate y olivas.</p> <p style="background-color: yellow;">Hervido de pollo, zanahoria, pimiento, cebolla y patatas. 13</p>	<p>Paella mixta.</p> <p>Calamares a la romana y croquetas de bacalao.</p> <p>Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate.</p> <p style="background-color: yellow;">Puré de calabaza con quesitos. Lomo a la plancha con orégano. 14</p>	<p>Sopas mallorquinas o sopa con cabello de ángel.</p> <p>Pechuga de pollo a la plancha. Patatas y coliflor al vapor.</p> <p style="background-color: yellow;">Huevo estrellado con patatas fritas y salteado de verduras. 15</p>
<p>Potaje de garbanzos o en crema.</p> <p>Filete de hoky empanado. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.</p> <p style="background-color: yellow;">Lomo de salmón al horno con puré de patatas. 18</p>	<p>Crema de puerros.</p> <p>Pechuga de pollo en salsa de cebolla.</p> <p>Ensalada tropical.</p> <p style="background-color: yellow;">Tortilla francesa con rodaja de tomate y atún. 19</p>	<p>Sopa de cabello de ángel y huevo.</p> <p>Redondo de pavo al horno. ☺ Raolas de pavo a la plancha. Patatas al vapor.</p> <p style="background-color: yellow;">Crema de verduras. Hamburguesa de pescado con ensalada. 20</p>	<p>Tallarines con tomate y pavo. Merluza a la plancha.</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate. Mayonesa.</p> <p style="background-color: yellow;">Pechuga de pollo a la plancha. Tumbet. 21</p>	<p>Arroz de cocido.</p> <p>Hamburguesa mixta a la plancha. Patatas fritas y ketchup.</p> <p style="background-color: yellow;">Merluza rebozada. Ensalada de lechuga, tomate y olivas. 22</p>
<p>☺ Educación Infantil</p> <p>Pan blanco: lunes, miércoles y viernes; pan integral o moreno: martes y jueves.</p> <p>Postres: fruta del tiempo cada día, y, un día a la semana, yogurt, flan, gelatina.</p> <p><u>ED. INFANTIL/ 1r CICLO PRIMARIA:</u> Meriendas: bocadillos, galletas (María o Quelitas) con chocolate o queso, yogurt, petit, leche.</p> <p>Nota: Si por circunstancias de mercado no se pudiera servir algún plato, se cambiaría por otro parecido.</p> <p style="background-color: yellow;">Recomendaciones de cenas. Se recomienda fruta natural en cada cena.</p>				<p style="text-align: center;"><u>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</u></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 E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.</p>

