


DILLUNS




DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

		Cuiinat de lleties o crema Esaú. Pollastre al forn a la taronja. © Contra cuixa de pollastre a la planxa. Patates fregides.		
		Filet d'orada al forn amb patates, ceba i pastanaga. 1		
Macarrons amb tomàtiga i verdures.	Cuiinat de ciurons o en crema.	Sopa meravella.	Arròs brut.	Sopa de brou.
Bistec de llom arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.	Ous remenats amb cuixot. Ensalada tropical o menestra de verdures.	Pitrera de pollastre en salsa de ceba. Patates fregides.	Lluç a la planxa. Ensalada de lletuga, tomàtiga i blat dolç.	Ragout de vedella o al forn. © Raoles de vedella a la planxa. Patates al vapor.
Arròs tres delícies amb filet de salmó a la planxa. 4	Filet de vedella a la planxa amb ensalada de lletuga i tomàtiga. 5	Bullit de rap, pastanaga i patates. 6	Crema de verdures amb crostons. Hamburguesa casolana amb patates. 7	Bacallà amb salsa de tomàtiga, ou bullit i arròs blanc. 8
Espirals a la bolonyesa. Filet de lluç a la planxa. Ensalada mixta.	Crema de carabassí. Pitrera d'indiote arrebossada. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou bullit.	Paella mixta. Delícies de pollastre i formatge. Ensalada de lletuga, tomàtiga i blat dolç.	Cuiinat de mongetes o en crema. Hamburguesa mixta a la planxa. Patates fregides i ketchup.	Fideus a la casolà. Filet de llenguado Orly. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou bullit.
Rellom al forn amb ceba, pastanaga i pebres. 11	Pa amb oli de cuixot i formatge amb trampó. 12	Vichyssoise i truita francesa amb tomàtiga i olives. 13	Sopa de peix i pollastre a la planxa amb carabassí i albergínia. 14	Crema de carabassa i pastanaga i bistec de vedella a la planxa amb patates. 15
Cuiinat de lleties o crema Esaú amb crostons. Ous remenats amb cuixot. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga o menestra de verdures.	Sopa de brou. Pilotes casolanes. Pèsols, xampinyons i patates al vapor.	Espagueti a la carbonara o amb tomàtiga i magre de porc. Filet d'hoky a la planxa. Maionesa i ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.	Sopes mallorquines o crema de verdures. Pollastre al forn a la caçadora. © Contra cuixa de pollastre a la planxa. Patates fregides.	Arròs de cuiinat. Bistec de llom arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga.
Pizza casolana amb ensalada de rúcula, remolatxa i formatge tendre. 18	Espinacs amb panses i pinyons. Rap al forn. 19	Tumbet i llom a la planxa. 20	Quiche de xampinyons i pernil salat amb lletuga, tomàtiga xerri, ceba i olives. 21	Sopa de lletres. Truita amb verdures i ensalada. 22
Macarrons a la bolonyesa. Pitrera d'indiote arrebossada. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga.	Arròs brut. Hamburguesa mixta a la planxa. Patates fregides i ketchup.	Canelons Rossini o sopa. Filet de lluç a la planxa. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou.		
Estofat de sípia amb patates i pèsols. 25	Crema de verdures i pitrera d'indiote al forn amb ceba i xampinyons. 26	Lletuga, tomàtiga i ou. Pa amb oli i truita de patata amb ceba. 27		
© 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: 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. Pastanaga amb coca de quarto. Nota: Si per circumstàncies de mercat no es pugués servir qualque 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.				

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				Potaje de lentejas o crema Esaú. Pollo asado a la naranja. ☉ Contra muslo de pollo a la plancha. Filete de dorada al horno con patatas, cebolla y zanahoria. 1
Macarrones con tomate y verduras. Bistec de lomo empanado. Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.	Potaje de garbanzos o en crema. Huevos revueltos con jamón. Ensalada tropical o menestra de verduras.	Sopa maravilla. Pechuga de pollo en salsa de cebolla. Patatas fritas.	Arroz brut. Merluza a la plancha. Ensalada de lechuga, tomate y maíz.	Sopa de cocido. Ragout de ternera o al horno. ☉ Raolas de ternera a la plancha. Patatas al vapor.
Arroz tres delicias con filete de salmón a la plancha. 4	Filete de ternera a la plancha con ensalada de lechuga y tomate. 5	Hervido de rape, zanahoria y patatas. 6	Crema de verduras con picatostes. Hamburguesa casera con patatas. 7	Bacalao con salsa de tomate, huevo duro y arroz blanco. 8
Espirales a la boloñesa. Filete de merluza a la plancha. Ensalada mixta.	Crema de calabacín. Pechuga de pavo empanada. Ensalada de lechuga, tomate y huevo hervido.	Paella mixta. Delicias de pollo y queso. Ensalada de lechuga, tomate y maíz dulce.	Potaje de judías o en crema. Hamburguesa mixta a la plancha. Patatas fritas y ketchup.	Fideos a la cazuela. Filete de lenguado Orly. Ensalada de lechuga, tomate y huevo hervido.
Solomillo de lomo al horno con cebolla, zanahoria y pimiento. 11	Pa amb oli de jamón york y queso con trampó. 12	Vichyssoise y tortilla francesa con tomate y aceitunas. 13	Sopa de pescado y pollo a la plancha con calabacín y berenjena. 14	Crema de calabaza y zanahoria y bistec de ternera a la plancha con patatas. 15
Potaje de lentejas o crema Esaú con picatostes. Huevos revueltos con jamón. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria o menestra de verduras.	Sopa de cocido. Albóndigas caseras. Guisantes, champiñones y patatas al vapor.	Espagueti a la carbonara o con tomate y magro de cerdo. Filete de hoky a la plancha. Mayonesa y ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.	Sopas mallorquinas o crema de verduras. Pollo asado a la cazadora. ☉ Contra muslo de pollo a la plancha. Patatas fritas.	Arroz de cocido. Bistec de lomo empanado. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.
Pizza casera con ensalada de rúcula, remolacha y queso fresco. 18	Espinacas con pasas y piñones. Rape al horno. 19	Tumbet y lomo a la plancha. 20	Quiche de champiñones y jamón serrano con lechuga, tomate cherry, cebolla y aceitunas. 21	Sopa de letras. Tortilla con verduras y ensalada. 22
Macarrones a la boloñesa Pechuga de pavo empanada. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Arroz brut. Hamburguesa mixta a la plancha. Patatas fritas y ketchup.	Canelones Rossini o sopa. Filete de merluza a la plancha. Ensalada de lechuga, tomate y huevo.		
Estofado de sepia con patatas y guisantes. 25	Crema de verduras y pechuga de pavo al horno con cebolla y champiñones. 26	Lechuga, tomate y huevo. Pa amb oli y tortilla de patata con cebolla. 27	DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS 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.	
☉ 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 quelitas con yogurt o plátano. Zanahoria con coca. 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.				