



## MENÚ DEL MES DE FEBRER 2020 amb recomanacions de sopars

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Brou de peix i marisc amb arròs. Lluç a la mallorquina. Pastanaga, pèsols i patata vapor.	Cuinat de ciurons o en crema. Estofat d'indiot. Patates fregides.	Espirals bolonyesa. Filet de llenguado Orly. Ensalada de lletuga, ou bullit i tomàtiga.	Crema de carabassa. Pitrera de pollastre en salsa de ceba. Arròs pilaf.	Sopa meravel·la amb ou bullit. Bistec de llom arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga.
Crema de verdures i bistec de vedella a la planxa. <span style="float: right;">3</span>	Arròs tres delícies amb filets de salmó a la planxa. <span style="float: right;">4</span>	Quiche de xampinyons i cuixot salat. Lletuga, tomàtiga xerri, ceba i olives. <span style="float: right;">5</span>	Truita francesa amb pa amb oli. <span style="float: right;">6</span>	Pizza casolana de carabassí, tomàtiga, olives negres i alfabetuera. <span style="float: right;">7</span>
Cuinat de mongetes o en crema. Ous bullits gratinats amb salsa de beixamel. Menestra de verdures o patata vapor.	Lasanya de carn o sopa meravel·la. Filet de lluç a la planxa. Maionesa Ensalada de lletuga, tomàtiga i blat.	Crema de carabassí. Pollastre al forn a la taronja. Patata camperola. ☺ Contra cuixa de pollastre. Patates fregides.	Paella cega. Filet d'hoky arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga, blat i olives.	Pasta tauró amb tomàtiga, carabassí i formatge. Rodó d'indiot al forn. ☺ Raoles casolanes d'indiot a la planxa.
Mussola amb tumbet. <span style="float: right;">10</span>	Puré de carabassa amb formatgets. Panada de tonyina. <span style="float: right;">11</span>	Bacallà amb salsa de tomàtiga. Arròs amb verdures. <span style="float: right;">12</span>	Hamburguesa casolana de pollastre. Puré de patates. <span style="float: right;">13</span>	Llom a la planxa. Timbal de carabassí i albergínia. <span style="float: right;">14</span>
Canelons Rossini o sopa. Filet de lluç a la planxa . Maionesa. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou bullit.	Macarrons gratinats amb tomàtiga i formatge. Filet de llom arrebossat. Ensalada tropical.	Sopa de brou. Estofat d'indiot amb pèsols, pastanaga i xampinyons. Patates al vapor.	Arròs blanc amb ou bullit i salsa de tomàtiga. Tires de calamar i croquetes casolanes de pollastre. Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.	Cuinat de lleties o en crema. Pitrera de pollastre en salsa de ceba. Ensalada mixta o patata al vapor.
Espinacs amb panses i pinyons. Salsitxes de pollastre. <span style="float: right;">17</span>	Ou fregit amb patates fregides i saltejat de verdures. <span style="float: right;">18</span>	Rap en papillote amb verdures. <span style="float: right;">19</span>	Crepè de xampinyons i formatge. Ensalada amb tomàtiga i orenga. <span style="float: right;">20</span>	Estofat de sípia amb ceba, pastanaga i pèsols. <span style="float: right;">21</span>
Arròs brut. Hamburguesa mixta a la planxa. Patates fregides i ketchup.	Cuinat de ciurons o en crema. Truita de patates i carabassí. Menestra de verdures o ensalada mixta.	Espaguetis amb indiot, carabassí i tomàtiga. Lluç arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga, blat i pastanaga.	<b>DIES NO LECTIUS DEL 27 DE FEBRER AL 2 DE MARÇ</b>	
Pa amb oli amb cuixot i formatge. Ensalada de tonyina. <span style="float: right;">24</span>	Salmó al forn amb patata i ceba. <span style="float: right;">25</span>	Contra cuixa de pollastre al forn amb puré de patates. <span style="float: right;">26</span>		
☺ 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. <b>ED. INFANTIL/ 1r CICLE PRIMÀRIA:</b> 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.				<b>DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS</b>  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
<span style="background-color: #ffff00; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> Recomanacions de sopars. Es recomana fruita natural en cada sopar.				

## MENÚ DEL MES DE FEBRERO 2020 con recomendaciones de cenas

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Sopa de pescado y marisco con arroz. Merluza a la mallorquina. Zanahoria, guisantes y patata vapor.	Potaje de garbanzos o en crema. Estofado de pavo. Patatas fritas.	Espirales a la boloñesa. Filete de lenguado Orly. Ensalada de lechuga, huevo cocido y tomate.	Crema de calabaza. Pechuga de pollo en salsa de cebolla. Arroz pilaf.	Sopa maravilla con huevo cocido. Bistec de lomo empanado. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.
Crema de verduras y bistec de ternera a la plancha. 3	Arroz tres delicias con filetes de salmón a la plancha. 4	Quiche de champiñones y jamón serrano. Lechuga, tomate cherry, cebolla y olivas. 5	Tortilla francesa con pa amb oli. 6	Pizza casera de calabacín, tomate, olivas negras y albahaca. 7
Potaje de alubias o en crema. Huevos cocidos gratinados con salsa de bechamel. Menestra de verduras o patata vapor.	Lasaña de carne o sopa maravilla. Filete de merluza a la plancha. Mayonesa Ensalada de lechuga, tomate y maíz.	Crema de calabacín. Pollo al horno a la naranja. Patata campesina. ☺ Contra muslo de pollo. Patatas fritas.	Paella ciega. Filete de hoky empanado. Ensalada de lechuga, tomate, maíz y olivas.	Pasta tiburón con tomate, calabacín y queso. Redondo de pavo asado. ☺ Raolas caseras de pavo a la plancha.
Musola con tumbet. 10	Puré de calabaza con quesitos. Empanada de atún. 11	Bacalao con salsa de tomate. Arroz con verduras. 12	Hamburguesa casera de pollo. Puré de patatas. 13	Lomo a la plancha. Timbal de calabacín y berenjena. 14
Canelones Rossini o sopa. Filete de merluza a la plancha. Mayonesa Ensalada de lechuga, tomate y huevo cocido.	Macarrones gratinados con tomate y queso. Filete de lomo empanado. Ensalada tropical.	Sopa de cocido. Estofado de pavo con guisantes, zanahoria y champiñones. Patatas al vapor.	Arroz blanco con huevo cocido y salsa de tomate. Rabas de calamar y croquetas caseras de pollo. Ensalada de lechuga, tomate y olivas.	Potaje de lentejas o en crema. Pechuga de pollo en salsa de cebolla. Ensalada mixta o patata al vapor.
Espinacas con pasas y piñones. Salchichas de pollo. 17	Huevo frito con patatas fritas y salteado de verduras. 18	Rape en papillote con verduras. 19	Crep de champiñones y queso. Ensalada con tomate y orégano. 20	Estofado de sepia con cebolla, zanahoria y guisantes. 21
Arroz brut. Hamburguesa mixta a la plana. Patatas fritas y ketchup.	Potaje de garbanzos o en crema. Tortilla de patatas y calabacín. Menestra de verduras o ensalada mixta.	Espaguetis con pavo, calabacín y tomate. Merluza empanada. Ensalada de lechuga, tomate, maíz y zanahoria.	<b>DÍAS NO LECTIVOS DEL 27 DE FEBRERO AL 2 DE MARZO</b>	
Pa amb oli con jamón y queso. Ensalada de atún. 24	Salmón al horno con patata y cebolla. 25	Contra muslo de pollo al horno con puré de patatas. 26		
☺ 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. <b>ED. INFANTIL/ 1r CICLO PRIMARIA:</b> Meriendas: bocadillos, galletas (María o Quelitas) con chocolate o queso, yogurt, petit, leche. Nota: Si por circunstancias de mercado no se pudiera servir algún plato, se cambiaría por otro parecido.				<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.
☐ Recomendaciones de cenas. Se recomienda fruta natural en cada cena.				