




DESEMBRRE



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 Fideus amb brou de peix a la marinera amb gambes i sèpia. PLAT TRADICIONAL DE LES ILLES BALEARS Lluç al forn a la mallorquina. Coca	2 Crema de verdures. Croquetes de pollastre fregides amb lletuga, tomàtiga i pastanaga. Fruita
5 Ciurons cuinats. Hamburguesa casolana de vedella a la planxa amb patates al forn. Fruita 100% ECO	6 	7 Arròs de peix amb picada d'all i julivert. Lluç (arrebossat casolà) amb amanida (lletuga romana, tomàtiga i blat de moro). Fruita	8 <i>Feliz día de la Inmaculada Concepción</i> 	9 Sopa de brou de carn. "Escalopins" de pollastre amb salsa de soja i verdures. Fruita
12 Cuinat de mongetes pintades. Salsitxes casolanes de pollastre a la planxa amb patates fregides. Fruita	13 Crema de pollastre . Truita de patata amb lletuga romana i tomàtiga. Natilla de vainilla	14 Arròs de peix a la marinera (de rap). Cuixes de pollastre al forn amb lletuga i pinya. Fruita	15 Macarrons amb pollastre i xampinyons. Peix (tilapia) a la planxa amb lletuga romana, remolatxa i pastanaga. Fruita	16 PLAT TÍPIC DE NORUEGA Sopa de pilotes (de carn). Salmó a l'estil Kuk amb verdures. Fruita
19 Espaguetis a l'allet. Hamburguesa de peix a la planxa amb canonges i pastanaga. Fruita	20 Llenties cuinades. Pitrera d'indià a la planxa amb mongetes tendres saltejades (amb ceba tendre, pernil dolç i bacon). Fruita	21 Purè de verdures del temps. Lluç (arrebossat casolà) amb lletuga, blat i soja. Fruita	22 Arròs tres delícies. Truita amb formatge acompanyat amb "fulles de roure", tomàtiga i pipes. Fruita	23 Crema de carabassó amb formatgets. Lasanya de carn. Torró.
26	27 	28	29	30

TOTS ELS NOSTRES MENÚS INCLOUEN PA MORENO I AIGUA/TOTES LES ENSALADES ESTÀN AMANIDES AMB OLI D'OLIVA EXTRA VERJO

Productes de les Illes Balears.
Carn ecològica.



