

FEBRER



ARGENTINA



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 Puré de carabassa amb formatges. Trita de patata i ceba amb lletuga romana, blat de les índies i tonyina. Fruita	2 Llenties cuinades. Pollastre rostit amb patates fregides. Fruita	3 Arròs amb brou de peix a la marinera (amb gambes, sèpia i pèsols). Peix (lluç) al forn amb lletuga, tomàtiga i pastanaga. Natilla de vainilla
6 Crema de porros. (100% ECO) Filet rus de vedella (arrebossat casolà) amb patates al forn. Fruita	7 Macarrons de colors amb verdures i soja. Peix (mussola) a la planxa amanit amb oli i pebre bord i lletuga. Fruita	8 Arròs brut. PLAT TRADICIONAL DE LES ILLES BALEARS Salsitxes fresques de pollastre a la planxa amb canonges i sèsam. Fruita	9 Amanida tropical (lletuga, pinya, panses, cuixot dolç i poma). Escaldums de pollastre. PLAT TRADICIONAL DE LES ILLES BALEARS Coca	10 Crema de llegums. Sardines fregides amb lletuga, remolatxa i pastanaga rallada. Fruita
13 Arròs de peix amb picada d'all i julivert. Trita a la francesa (amb pernil dolç i formatge) amb lletuga, tomàtiga, formatge tendre i orenga. Fruita	14 Sopa de brou. Bullit (pollastre, patates, pastanaga, mongeta i col). PLAT TRADICIONAL DE LES ILLES BALEARS Natilla de xocolata	15 Puré de verdures del temps. Peix (llenguado) arrebossat casolà amb patates al forn. Fruita	16 Amanida variada amb formatge tendre, tomàtiga, trita a la francesa i olives negres. Lasanya de carn. Fruita	17 Ciurons cuinats. Peix (lluç) a la espatlla (amb oli d'oliva i allets) amb lletuga, tomàtiga, pebre verd i ceba. Fruita
20 Fideus de peix (mussola). Peix (lluç) torrat amb salsa de marisc. Fruita	21 Mongetes pintades. Pitrera d'indiot al forn amb lletuga, poma, panses i prunes. Fruita	22 Puré de carabassí. (100% ECO) Trita de patata i "cogollitos" amb tonyina i salsa rosa. Fruita	23 Arròs milanesa amb verdures. Peix (lluç) a la mallorquina (al forn). PLAT TRADICIONAL DE LES ILLES BALEARS logurt	24 MENÚ TÍPIC D'ARGENTINA Empanadilles fregides Perillada de carn. (Xoriço, xoriço crioll i carn torrada). Fruita
27 Amanida variada amb formatge, pernil dolç i ou dur. Pitrera de pollastre (arrebossat casolà) amb "rissoto" verdures amb cúrcuma. Fruita	28 Espaguetis bolonyesa. Ous gratinats amb beixamel i lletuga. Fruita	29 Crema de pastanaga i gingebre. Pilotes casolanes de vedella amb salsa de soja i verdures. Fruita 100% ECO		

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.



