







JUNY



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 Crema de llegums (ciurons) Croquetes casolanes de pollastre i espinacs amb "ensaladilla" russa. Fruita
4 Amanida de pasta amb tonyina, cranc i gambes. Filet de lluç (arrebossat casolà) amb tomàtiga. Fruita	5 Vichyssoise. Filet de vedella a la planxa amb patates al forn. Fruita	6 Arròs amb brou de peix a la marinera (gambes i sèpia). Filet de llenguado al forn amb salsa de xampinyons i lletuga, tomàtiga i olives negres. Fruita	7 Ciurons trempats (amb trempó). Pitrera d'indiots a la planxa amb lletuga romana. Natilla de vainilla	8 Sopa de brou amb pilotetes. Truita de patates amb amanida de lletuga "fulles de roure", tomàtiga i pebre tendre. Fruita
11 Llenties cuinades. Hamburguesa de vedella a la planxa amb patates bullides. Fruita 100% ECO	12 Amanida variada amb pernil dolç i formatge tendre. Lasanya amb lletuga romana, blat de moro i soja. Fruita	13 Purè de verdures. PLAT TRADICIONAL DE LES ILLES BALEARS Peix (lluç) a la mallorquina (patata, ceba, bleda i tomàtiga). Fruita	14 Fideus amb brou de peix (de mussola). "Nuggets" de llenguado amb lletuga romana i tomàtiga. Natilla de xocolata	15 MENÚ TÍPIC DE LA ÍNDIA "Chana masala" (arròs, pebre vermell, curry). Pollo "tikka masala". Fruita
18 Amanida variada amb tonyina. Raviolis de formatge amb salsa de soja. Fruita	19 Crema de carabassó. Peix (tilapia) al forn amb salsa de marisc i patates al forn. Fruita	20 Amanida variada amb ou dur. Cuixes de pollastre amb ceba al forn i patates bullides. logurt	21 Arròs tres delícies. Pilotes casolanes de carn amb salsa de verdures. Fruita	22 Menú especial 
25 	26 	27 	28 	29 

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.



