

OCTUBRE



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 Ciurons cuinats. Peix (tilapia) amb pebres al forn. Fruita	4 Amanida de pitrera de pollastre torrada amb lletuga, pinya i llavors de sèsam. "Tallarins" amb salsa de verdures (carabassó, ceba, porro i xampinyons). Fruita	5 Crema de carabassa. Truita de patata i ceba amb canonges, tomàtiga i formatge tendre. logurt	6 Arròs saltejat amb verdures del temps. Peix (musola) a la planxa amb lletuga, blat de les índies, olives i tonyina. Fruita	7 Cuinat de mongetes pintades. "Escalopins" de vedella (arrebossat casolà) amb patates al forn. Fruita 100% ECO
10 Arròs de brou de peix amb picada d'all i julivert. Truita a la francesa amb "trepó" PLAT TRADICIONAL DE LES ILLES BALEARS (tomàtiga, pebre verd i ceba). Fruita	11 Vichyssoise de porros. "Frit" PLAT TRADICIONAL DE LES ILLES BALEARS (pollastre sofregit amb pebre vermell, grells, fonoll i patates (sense vísceres)). Fruita	12 FESTIN ESTIVAL 	13 Puré de llegums Peix (lluç) a l'espatlla (oli d'oliva i alls) i amanida "Mezclum" (8 varietats de lletugues) amb llavors de sèsam. Fruita	14 Sopa de brou de verdures amb ou bullit Pitrera d'indiot a la planxa amb lletuga, tomàtiga i pebre verd. Fruita
17 Arròs de brou de peix a la marinera (gambes, sèpia i pèsols). Peix (lluç) a la mallorquina (al forn) PLAT TRADICIONAL DE LES ILLES BALEARS (amb bledes, espinacs, ceba tendre, tomàtiga, panses i pinyons). Fruita	18 Crema de pastanaga i gingebre. Pollastre rostit amb lletuga romana i pinya. Fruita	19 Llenties cuinades. Truita de patata i carabassó amb lletuga ("fulles de roure"), soja i blat de les índies. Natilla de vainilla	20 Amanida variada (lletuga romana, pernil dolç i formatge tendre). Estofat de vedella amb arròs blanc (bullit amb fulles de llorer i alls). Fruita	21 Macarrons de tonyina. Sardines fregides amb lletuga romana, remolatxa i pastanaga ratllada. Fruita
24 Sopa meravel·la amb brou de carn. Llom de porc (arrebossat casolà) amb lletuga romana, blat de les índies i formatge tendre. Fruita	25 Amanida freda de ciurons amb pebre, ceba, tomàtiga i tonyina. Truita de pernil dolç amb formatge i canonges amb tomàtiga i pipes. logurt	26 Puré de verdures del temps. Hamburguesa casolana de vedella a la planxa amb lletuga i tomàtiga. Fruita 100% ECO	27 Arròs tres delícies (pernil dolç, truita a la francesa, gambes, pèsols i pastanaga) amb salsa de soja. Peix (tilapia) torrat a la marinera (amb gambes i sèpia) i patates al forn. Fruita	28 PLAT TÍPIC DE MÈXIC Cuinat de "frijoles". "Fajitas" (Pitrera de pollastre , pebre i ceba sofregit). Fruita
31 Puré de carabassó amb formatgets Peix (lluç) a la planxa amb salsa de tomàtiga i patates bullides. Fruita				

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.



