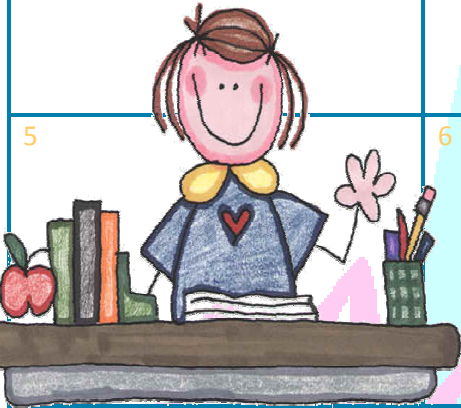


SETIEMBRE



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1	2
5	6	7	8	9
 <p>12 Macarrons amb salsa de verdures. Salsitxes casolanes de pollastre a la planxa amb lletuga romana i "fulles de roure" Fruita</p>	<p>13 Llenties cuinades. Trita de patata amb lletuga, tomàtiga i remolatxa. logurt</p>	<p>14 Arròs tres delícies (truita a la francesa, pèsols, pernil dolç, gambes i pastanaga) amb salsa de soja. Peix (lluç) a l'espatlla amb canonges, soja i pipes. Fruita</p>	<p>15 Puré de llegum (ciurons) Pollastre al forn amb patates fregides. Fruita</p>	<p>16 Crema de pastanaga i ginebre. Hamburguesa casolana de peix a la planxa amb "risotto" de verdures. Fruita</p>
<p>19 Amanida de pasta amb "trepó" PLAT TRADICIONAL DE LES ILLES BALEARS (pebre verd, ceba i tomàtiga). Ous gratinats amb beixamel i lletuga romana. Fruita</p>	<p>20 Ciurons trempats amb ou dur i tonyina. Peix (tilapia) a la planxa amb canonges i tomàtiga. Fruita</p>	<p>21 Puré de verdures. Hamburguesa casolana de vedella torrada amb patates al forn. Fruita 100% ECO</p>	<p>22 Consomé de brou de carn amb ou bullit. Estofat de vedella amb verdures del temps. Flam</p>	<p>23 Arròs amb brou de peix a la marinera (gambes, sèpia, i pèsols). Peix (lluç) arrebossat amb lletuga romana, "fulles de roure" i sèsam. Fruita</p>
<p>26 Puré de carabassó. Trita amb pernil dolç i formatge amb lletuga, tomàtiga i blat de moro. Fruita</p>	<p>27 Espaguetis "carbonara". Sardines fregides amb lletuga (romana i "fulles de roure"). Natilla de xocolata</p>	<p>28 Mongetes blanques cuinades. Pitrera d'indiot a la planxa amb salsa de xampinyons. Fruita</p>	<p>29 Amanida d'arròs (pernil dolç, bacon, ceba, porro i pebre vermell). Peix (lluç) al forn amb salsa de ceba i lletuga romana. Fruita</p>	<p>30 PLAT TÍPIC DE MENORCA Fideus amb tomàtiga. Pilotes casolanes fregides amb salsa a la menorquina. PLAT TRADICIONAL DE LES ILLES BALEARS Fruita</p>

(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.



