

SEPTIEMBRE



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1	2
5	6	7	8	9
12 Macarrones con salsa de verduras. Salchichas caseras de pollo a la plancha con lechuga romana y "hojas de roble" Fruta	13 Lentejas. Tortilla de patata con lechuga, tomate y remolacha. Yogur	14 Arroz tres delicias (tortilla a la francesa, guisantes, jamón york, gambas y zanahoria) con salsa de soja. Pescado (merluza) a la espalda con canónigos, soja y pipas. Fruta	15 Puré de legumbres (garbanzos) Pollo al horno con patatas fritas. Fruta	16 Crema de zanahoria y jengibre. Hamburguesa casera de pescado a la plancha con "risotto" de verduras. Fruta
19 Ensalada de pasta con "trepó" PLATO TRADICIONAL DE LAS ISLAS BALEARES (pimiento verde, cebolla y tomate). Huevos gratinados con bechamel y lechuga romana. Fruta	20 Aliño de garbanzos con huevo duro y atún. Pescado (tilapia) a la plancha con canónigos y tomate. Fruta	21 Puré de verduras. Hamburguesa casera de ternera a la plancha con patatas al horno. Fruta 100% ECO	22 Consomé de caldo de carne con huevo duro. Estofado de ternera con verduras del tiempo. Flan	23 Arroz con caldo de pescado a la marinera (gambas, sepia y guisantes). Pescado (merluza) rebozada con lechuga romana, "hojas de roble" y sésamo. Fruta
26 Puré de calabacín. Tortilla con jamón york y queso con lechuga, tomate y maíz. Fruta	27 Espaguetis "carbonara". Sardinas fritas con lechuga (romana y "hojas de roble"). Natilla de chocolate	28 Cocido de alubias blancas. Pechuga de pavo a la plancha con salsa de champiñones. Fruta	29 Ensalada de arroz (jamón york, beicon, cebolla, puerro y pimiento rojo). Pescado (merluza) al horno con salsa de cebolla y lechuga romana. Fruta	30 PLATO TÍPICO DE MENORCA Fideos con tomate. Albóndigas caseras con salsa a la menorquina. PLATO TRADICIONAL DE LAS ISLAS BALEARES Fruta

(LOS MENÚS INCLUYEN PAN MORENO Y AGUA/TODAS LAS ENSALADAS ESTAN ALIÑADAS CON ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN)

Productos de las Islas Baleares.
Carne ecológica

