

NOVEMBRE 2016

David Robles Sánchez
Cinqué EP-B



**AIXI ET
QUEDES AL
TASTAR
EL MENJAR
DEL NOSTRE
MENJADOR**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<p>1 FESTA, TOTS SANTS!!</p>	<p>2 AGUIAT DE MONGETES. TRUITA AMB TONYINA I CEBA AMB BRÒQUIL GRATINAT (3,4,7). FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>3 ARRÒS DE PEIX (4). PITRERA D'INDIOT AMB TOMÀTIGA. FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>4 ESPIRALS NAPOLITANA (1). LLUÇ A LA ROMANA AMB AMANIDA (1,3,4). FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>7 ARRÒS TRES DELÍCIES (3). SALSITXES DE POLLASTRE AMB MONGETES SALTEJADES. FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>8 CUINAT DE CIURONS ESCALDINS AMB TOMÀTIGA, CEBA I CARN MAGRA. LLOM DE SALMÓ AMB AMANIDA (4). IOGURT (7)</p>	<p>9 PURÉ DE CARABASSA. ESCALDUMS DE POLLASTRE. FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>10 SOPA DE PEIX (1,4). LLOM DE PORC AMB VERDURES I XAMPINYONS. FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>11 ESPIRALS CARBONARA (1,7). REMENAT D'OU AMB TONYINA (3,4). FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>14 ARRÒS MILANESA. DORADA A LA MALLORQUINA (4). FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>15 CREMA DE VERDURES. POLLASTRE AL CURRY AMB ARRÒS BASMATI (7). FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>16 MACARRONS MARINERA (1,2,14). REMENAT D'OU AMB BACON I AMANIDA (3). IOGURT (7).</p>	<p>17 CUINAT DE LLENTIES. AGUIAT DE PILOTES AMB PATATA AL VAPOR. FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>18 FIDEUS BRUTS (1). LLUÇ AL FORN AMB VERDURES (4). FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>21 CUINAT DE CIURONS. POLLASTRE AL FORN AMB VERDURES. FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>22 VICHYSOISSE AMB CROSTONS (1) TRUITA DE PERNIL AMB TUMBET (3). FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>23 SOPA MARAVELLA (1,9) ESCALOPINS DE VEDELLA AMB TOMÀTIGA TREMPADA (1,3). IOGURT (7)</p>	<p>24 ARRÒS MILANESA. LLOM DE SALMÓ AL PAPILOTE AMB BRÒQUIL GRATINAT (4,7). FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>25 SOPA DE PEIX (1,4). PITRERES D'INDIOT AMB AMANIDA TROPICAL. FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>28 SOPA (1,9). BOLLIT. FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>29 FAVA PELADA. TRUITA DE PERNIL I FORMATGE AMB AMANIDA (3,7). FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>30 FIDEUS BRUTS (1). PEIX A LA MALLORQUINA (4). FRUITA DEL TEMPS</p>		

(TOTS ELS NOSTRES MENÚS INCLOUEN PA MORENO I AIGUA/TOTES LES NOSTRES ENSALADES ESTÀN AMANIDES AMB OLI D'OLIVA EXTRA VERJO PREMSAT AMB FRED)

Producte Ecològic (nombre inscrit Comensals: 1115E Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

Plat tradicional de les Illes Balears

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014, el podeu trobar a la introducció d'aquest calendari de menús

Recomanacions berenars, propostes de sopars per complementar els menús del migdia i menús substitutius per al·lèrgies alimentàries a la nostra pàgina web

NUTRICIONISTA YVONNE BAUZÀ DE KEIZER COL·LEGIADA IB0064

COMENSALS MENJADORS ESCOLARS S.L. B57483265 CAMÍ CA'N COLL N° 8 LOCAL 4 - 07010 URB. SECAR DE LA REAL (PALMA DE MALLORCA) ILLES BALEARS. TELÈFON 971769031

FAX 971765703 www.comensals.com info@comensals.com

