

SETEMBRE 2016

Toni Adrover Sancho
Primer EP-A



	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1	2
		6	7	8	9
12 INICI CURS ESCOLAR 2016/17	13	14	15	16	
<p>CREMA DE CARABASSÓ</p> <p>FILET DE DORADA A LA PLANXA AMB XAMPINYONS (4).</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>ARRÒS A LA CUBANA AMB OU (3).</p> <p>PITRERA DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA, TOMÀTIGA I OLIVES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA DE CIURONS.</p> <p>TRUITA DE VERDURES AMB TREMPÓ (3).</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA DE PEIX (1)(4).</p> <p>AGUIAT DE PILOTES AMB VERDURES I PATATES.</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>AMANIDA TROPICAL.</p> <p>LASANYA DE VERDURES I CARN GRATINADA AMB FORMATGE (1)(7).</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
19	20	21	22	23	
<p>AGUIAT DE LLENTIES.</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB MONGETES SALTEJADES.</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS TRES DELÍCIES, AMB TRUITA, PESOLS I PERNIL DOLÇ (3).</p> <p>PEIX A LA MALLORQUINA AMB BLEDES, SOFRITS, TOMÀTIGA, CEBES, PANSES I PINYONS (4).</p> <p>IOGURT (7)</p>	<p>SOPA DE POLLASTRE I VERDURES (1)(9).</p> <p>PASTÍS DE CARN AMB OU, XAMPINYONS I BACON ACOMPANYAT DE XAMPINYONS AL FORN (1)(3).</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>MACARRONS NAPOLITANA (1).</p> <p>LLOM DE SALMÓ AL PAPILLOTE I VERDURES (4).</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CREMA DE CARABASSA.</p> <p>CORDON BLUE AMB PATATES AL FORN AMANIDES AMB OLI, SAL I PEBRE BORD (1,3,7).</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	
26	27	28	29	30	
<p>SOPA DE POLLASTRE (1,9).</p> <p>RAOLES DE CARN I ESPINACS AMB PATATES AL FORN (1).</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>CUINAT DE MONGETES.</p> <p>TRUITA ESPANYOLA AMB TOMÀTIGA AL FORN (3).</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ARRÒS MILANESA.</p> <p>DORADA A LA PLANXA AMB AMANIDA ICEBERG, TOMÀTIGA I OLIVES NEGRES (4).</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>ESPIRALS CARBONARA (1,7).</p> <p>HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB VERDURES AL FORN.</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>SOPA PINYONET AMB BROU DE VERDURES (1)(9)</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE ACOMPANYADA DE TREMPÓ (TOMÀTIGA, Ceba I PEBRE TENDRE) (3)(7)</p> <p>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

