

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOURS 5	DIVENDRES 6
DINAR	PASTA AMB SALS DE VERDURES LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES POLLASTRE A LA PLANXA CANONGES, TOMATIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE VERDURES (9) PILOTES DE VEDELLA AMB SALS DE TOMATIGA (12) ARRÒS IOGURT NATURAL (7)	ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA (2,4,14) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARABASSA AMB CIURONS POLLASTRE ROSTIT AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE POLLASTRE A LA PLANXA LLETUGA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES HAMBURGUESA MIXTA (6,12) A LA PLANXA LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA IOGURT NATURAL (7)	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (9) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PICADA D'AMETLLES (8) PATATA FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS NAPOLITANA LLUÇ A LA ESPATLLA (4) PATATA I XAMPINYONS AL FORN FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (2,4,14) INDIOT A LA PLANXA LLETUGA ROMANA I BROS DE SOJA (6) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PASTA AL AMB SALS DE PORRO HAMBURGUESA MIXTA (6,12) AMANIDA CAPRESSE (TOMÀTIGA, FORMATGE TENDRE I ORENGA) (7) FRUITA DEL TEMPS	SOPA MINESTRONE (9) BULLIT DE POLLASTRE (PATATA, MONGETA VERDA I PASTANAGA) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB VERDURES LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIURO (4) AMANIDA VARIADA IOGURT NATURAL (7)	VICHYSOISE DE PORROS (7) RODÓ D'INDIOT AMB SALS DE VERDURES (6,7) ARRÒS BULLIT FRUITA DEL TEMPS	CIURONS ESCALDINS AMB CARN MAGRA POLLASTRE A LA PLANXA LLETUGA ROMANA, PASTANAGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 23 MEAT FREE MONDAY	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
DINAR	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (9) INDIOT A LA PLANXA LLETUGA, TOMATIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIURO (4) LLETUGA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA AMB TONYINA I TOMÀTIGA (1,3,4) SALSITXES DE POLLASTRE (12) LLETUGA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES LLUÇ A LA PLANXA (4) PATATA AL FORN IOGURT NATURAL (7)	PURÉ DE CARABASSÓ FRIT MALLORQUÍ AMB VERDURES (SENSE VISCERES) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 30	DILLUNS 31			
DINAR	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (9) POLLASTRE A LA PLANXA PATATA FREGIDA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB VERDURA LLUÇ TORRAT (4) TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS			

Informació sobre els nostres menús

Pa moreno de forn de llenya (producte local) i aigua

***Les pastes i els arrebossats seràn sense gluten ni ou. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Les lleties són garantitzades sense gluten.**

Les ensalades estàn amanides amb oli d'oliva extra verge premsat en fred
Cuinam alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic

Aliments integrals

Plat tradicional de les Illes Balears

Productes ecològics (nombre inscrit Comensals: 1115E Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

Productes de km 0

Productes de temporada segons el calendari APAEMA

MEAT FREE MONDAY: és una iniciativa internacional que motiva a la gent a no menjar carn els dilluns amb la finalitat de millorar la pròpia salut i la del planeta. Nosaltres ens iniciem amb aquesta alternativa introduint un dilluns vegetarià al mes.

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 **1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruïts secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces**

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOURS 5	DIVENDRES 6
DINAR	MACARRONS AMB SALSA DE VERDURES (1,3) LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARABASSÓ TRUITA A LA FRANCESA (3) CANONGES, TOMATIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE VERDURES (1,3,9) PILOTES DE VEDELLA AMB SALSA DE TOMATIGA (12) ARRÒS IOGURT NATURAL (7)	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA LLUÇ A LA PLANXA (4) PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARABASSA POLLASTRE ROSTIT AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE POLLASTRE A LA PLANXA LLETUGA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PORROS TRUITA DE PATATA (3) LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA IOGURT NATURAL (7)	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (1,3,9) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PICADA D'AMETLLES (8) PATATA FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS NAPOLITANA (1,3) LLUÇ A LA ESPATLLA (4) PATATA I XAMPINYONS AL FORN FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB PASTANAGA INDIOT A LA PLANXA LLETUGA ROMANA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
DINAR	ESPAGUETIS INTEGRALS AMB PESTO D'AMETLLES (1,3,8) HAMBURGUESA DE CARN D'AU A LA PLANXA AMANIDA CAPRESSE (TOMÀTIGA, FORMATGE TENDRE I ORENGA) (7) FRUITA DEL TEMPS	SOPA MINISTRONE (1,3,9) BULLIT DE POLLASTRE (PATATA I PASTANAGA) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PASTANAGA LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA VARIADA IOGURT NATURAL (7)	VICHYSOISE DE PORROS (7) RODÓ D'INDIOT AMB SALSA DE VERDURES (6,7) ARRÒS BULLIT FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (9) TRUITA FRANCESA (3) LLETUGA ROMANA, PASTANAGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
DINAR	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (9) TRUITA DE CARABASSÓ (3) LLETUGA, TOMATIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS A LA CUBANA AMB OU DUR BULLIT (3) RABES DE CALAMAR (1,14) LLETUGA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA LLAÇOS AMB TONYINA I TOMÀTIGA (1,3,4) SALSITXES DE POLLASTRE (12) LLETUGA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS	PASTA A LA NAPOLITANA (1,3) LLUÇ A LA PLANXA (4) PATATA AL FORN IOGURT NATURAL (7)	PURÉ DE CARABASSÓ AMB CROSTONS (1,9) FRIT MALLORQUÍ AMB VERDURES (SENSE VISCERES) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 30	DILLUNS 31			
DINAR	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (1,3,9) POLLASTRE A LA PEPITORIA (1,3) PATATA FREGIDA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARABASSA LLUÇ TORRAT (4) TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS			

Informació sobre els nostres menús

Pa moreno de forn de llenya (producte local) i aigua
Les amanides estan trempades amb oli d'oliva extra verge premsat en fred
Cuinam alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic
Els nostres iogurts són naturals i no contenen més de 12,3g de sucre per cada 100ml

Aliments integrals

Plat tradicional de les Illes Balears

Productes ecològics

Productes de km 0

Productes de temporada segons el calendari APAEMA

* en cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries s'adaptarà el menú sempre i quan s'entregui certificat mèdic.

* en cas de dieta blanda i estricta (mal de panxa) es donarà: sopa d'arròs o puré de pastanaga + segon plat de carn o peix bullit, al forn o a la planxa amb patata, pastanaga o arròs blanc bullit de guarició.

* en cas de dieta sense carn de porc per crencies religioses, se li donarà com a substitució pollastre, indi, vedella, peix o ou.

Per l'elaboració dels menús s'ha tingut en compte: Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos així com el Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears.

MEAT FREE MONDAY: és una iniciativa internacional que motiva a la gent a no menjar carn els dilluns amb la finalitat de millorar la pròpia salut i la del planeta. Nosaltres ens iniciem amb aquesta alternativa introduint un dilluns vegetarià al mes.

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 **1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruïts secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces**

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOURS 5	DIVENDRES 6
DINAR	MACARRONS AMB SALSA DE VERDURES (1,3) LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES TRUITA A LA FRANCESA (3) CANONGES, TOMATIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE VERDURES (1,3,9) PILOTES DE VEDELLA AMB SALSA DE TOMATIGA (12) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA (2,4,14) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) PATATA I BRÓQUIL FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARABASSA AMB CIURONS POLLASTRE ROSTIT AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE CROQUETES DE POLLASTRE I ESPINACS (1,2,3,4,6,7,9,14) MONGETA VERDA AMB TOMATIGA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES TRUITA DE PATATA (3) LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (1,3,9) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PICADA D'AMETLLES (8) PATATA I VERDURA FRUITA DEL TEMPS	PASTA INTEGRAL NAPOLITANA (1,3) LLUÇ A LA ESPATLLA (4) PATATA I XAMPINYONS AL FORN FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (2,4,14) "CORDÓN BLEU" D'INDIOT (1,3,6,7) LLETUGA ROMANA I BROTS DE SOJA (6) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
DINAR	ESPAGUETIS INTEGRALS AMB PESTO D'AMETLLES (1,3,8) HAMBURGUESA MIXTA (6,12) AMANIDA CAPRESSE (TOMÀTIGA, FORMATGE TENDRE I ORENGA) (7) FRUITA DEL TEMPS	SOPA MINISTRONE (1,3,9) BULLIT DE POLLASTRE (PATATA, MONGETA VERDA I PASTANAGA) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB VERDURES LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIURO (4) AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE DE PORROS (7) RODÓ D'INDIOT AMB SALSA DE VERDURES (6,7) ARRÒS INTEGRAL BULLIT FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CIURONS I VERDURA TRUITA FRANCESA (3) LLETUGA ROMANA, PASTANAGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 23 MEAT FREE MONDAY	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
DINAR	FIDEUS DE MUSSOLA (1,2,3,4) TRUITA DE CARABASSÓ (3) LLETUGA, TOMATIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS INTEGRAL A LA CUBANA AMB OU DUR BULLIT (3) RABES DE CALAMAR (1,14) LLETUGA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA INTEGRAL AMB TONYINA, PALETS DE CARNC (2,3,4,6) I TOMÀTIGA (1,3,4) SALSITXES DE POLLASTRE (12) LLETUGA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES LLUÇ A LA PLANXA (4) PATATA AL FORN I CARABASSÓ FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARABASSÓ AMB CROSTONS (1,9) FRIT MALLORQUÍ AMB VERDURES (SENSE VISCERES) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 30	DILLUNS 31			
DINAR	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (1,3,9) POLLASTRE A LA PEPITORIA (1,3) PATATA I MONGETA VERDA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB VERDURA LLUÇ TORRAT (4) TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS			

Informació sobre els nostres menús

Pa moreno de forn de llenya (producte local) i aigua

Les ensalades estan amanides amb oli d'oliva extra verge premsat en fred

Cuinam alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic

*** En aquesta dieta introduïrem més verdures i afegirem pasta i arròs integral, sempre que es pugui, a les preparacions culinàries que portin aquests cereals. A més a més substituïrem els làctics per fruita.**

Aliments integrals

Plat tradicional de les Illes Balears

Productes ecològics (nombre inscrit Comensals: 1115E Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

Productes de km 0

Productes de temporada segons el calendari APAEMA

Per L'elaboració dels menús s'ha tingut en compte : Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos així com el Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears.

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 **1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs 15 Traces**

NO LACTOSA NI PVL (PROTEÏNA DE LA LLET DE VACA)

MENÚ MAIG ESCOLA 2022

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOURS 5	DIVENDRES 6
DINAR	MACARRONS AMB SALSA DE VERDURES (1,3) LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES TRUITA A LA FRANCESA (3) CANONGES, TOMATIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE VERDURES (1,3,9) PILOTES DE CARN D'AU O PORC AMB SALSA DE TOMATIGA ARRÒS FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA (2,4,14) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARABASSA AMB CIURONS POLLASTRE ROSTIT AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE POLLASTRE A LA PLANXA LLETUGA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES TRUITA DE PATATA (3) LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURES (1,3,9) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PICADA D'AMETLLES (8) PATATA FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS NAPOLITANA (1,3) LLUÇ A LA ESPATLLA (4) PATATA I XAMPINYONS AL FORN FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (2,4,14) INDIOT A LA PLANXA LLETUGA ROMANA I BROS DE SOJA (6) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
DINAR	<u>ESPAGUETIS INTEGRALS</u> AMB PESTO D'AMETLLES (1,3,8) HAMBURGUESA DE CARN D'AU A LA PLANXA AMANIDA DE TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	SOPA MINISTRONE (1,3,9) BULLIT DE POLLASTRE (PATATA, MONGETA VERDA I PASTANAGA) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB VERDURES LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIURO (4) AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE DE PORROS sense làctis INDIOT A LA PLANXA AMB SALSA DE VERDURES ARRÒS BULLIT FRUITA DEL TEMPS	CIURONS ESCALDINS AMB CARN MAGRA TRUITA FRANCESA (3) LLETUGA ROMANA, PASTANAGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 23 MEAT FREE MONDAY	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
DINAR	FIDEUS DE MUSSOLA (1,2,3,4) TRUITA DE CARABASSÓ (3) LLETUGA, TOMATIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS A LA CUBANA AMB OU DUR BULLIT (3) RABES DE CALAMAR (1,14) LLETUGA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA LLAÇOS AMB TONYINA I TOMÀTIGA (1,3,4) SALSITXES DE POLLASTRE (12) LLETUGA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES LLUÇ A LA PLANXA (4) PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARABASSÓ AMB CROSTONS (1,9) FRIT MALLORQUÍ DE PORC O AU AMB VERDURES (SENSE VISCERES) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 30	DILLUNS 31			
DINAR	SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURES (1,3,9) POLLASTRE A LA PEPITORIA (1,3) PATATA FREGIDA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB VERDURA LLUÇ TORRAT (4) TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS			

Informació sobre els nostres menús

Pa moreno de forn de llenya (producte local) i aigua
Les ensalades estan amanides amb oli d'oliva extra verge premsat en fred
Cuinam alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic

Aliments integrals

Plat tradicional de les Illes Balears

Productes ecològics (nombre inscrit Comensals: 1115E Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

Productes de km 0

Productes de temporada segons el calendari APAEMA

Per L'elaboració dels menús s'ha tingut en compte : Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos així com el Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears.

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 **1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruïts secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces**

L'objectiu d'aquesta dieta és eliminar la ingesta de proteïnes de la llet de vaca per evitar els efectes del procés al·lèrgic. També s'ha d'excloure de la dieta la llet de cabra i d'ovella per la similitud de les seves proteïnes. Algunes persones també han d'evitar la carn de vedella.

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	PASTA AMB SALS DE VERDURES LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES TRUITA A LA FRANCESA (3) CANONGES, TOMATIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE VERDURES (9) PILOTES DE VEDELLA AMB SALS DE TOMATIGA (12) ARRÒS IOGURT NATURAL (7)	ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA (2,4,14) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARABASSA AMB CIURONS POLLASTRE ROSTIT AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE POLLASTRE A LA PLANXA LLETUGA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES TRUITA DE PATATA (3) LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA IOGURT NATURAL (7)	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (9) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PICADA D'AMETLLES (8) PATATA FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS NAPOLITANA LLUÇ A LA ESPATLLA (4) PATATA I XAMPINYONS AL FORN FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (2,4,14) INDIOT A LA PLANXA LLETUGA ROMANA I BROS DE SOJA (6) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PASTA AL AMB SALS DE PORRO HAMBURGUESA MIXTA (6,12) AMANIDA CAPRESSE (TOMÀTIGA, FORMATGE TENDRE I ORENGA) (7) FRUITA DEL TEMPS	SOPA MINESTRONE (9) BULLIT DE POLLASTRE (PATATA, MONGETA VERDA I PASTANAGA) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB VERDURES LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIURO (4) AMANIDA VARIADA IOGURT NATURAL (7)	VICHYSOISE DE PORROS (7) RODÓ D'INDIOT AMB SALS DE VERDURES (6,7) ARRÒS BULLIT FRUITA DEL TEMPS	CIURONS ESCALDINS AMB CARN MAGRA TRUITA FRANCESA (3) LLETUGA ROMANA, PASTANAGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 23 MEAT FREE MONDAY	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DINAR	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (9) TRUITA DE CARABASSÓ (3) LLETUGA, TOMATIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS A LA CUBANA AMB OU DUR BULLIT (3) LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIURO (4) LLETUGA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA AMB TONYINA I TOMÀTIGA (1,3,4) SALSITXES DE POLLASTRE (12) LLETUGA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES LLUÇ A LA PLANXA (4) PATATA AL FORN IOGURT NATURAL (7)	PURÉ DE CARABASSÓ FRIT MALLORQUÍ AMB VERDURES (SENSE VISCERES) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 30	DILLUNS 31			
DINAR	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (9) POLLASTRE A LA PLANXA PATATA FREGIDA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB VERDURA LLUÇ TORRAT (4) TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS			

Informació sobre els nostres menús

Pa SENSE GLUTEN i aigua

*Les pastes i els arrebossats seràn sense gluten ni ou. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Les lleties són garantitzades sense gluten.

Les ensalades estàn amanides amb oli d'oliva extra verge premsat en fred
Cuinam alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic

Aliments integrals

Plat tradicional de les Illes Balears

Productes ecològics (nombre inscrit Comensals: 1115E Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

Productes de km 0

Productes de temporada segons el calendari APAEMA

MEAT FREE MONDAY: és una iniciativa internacional que motiva a la gent a no menjar carn els dilluns amb la finalitat de millorar la pròpia salut i la del planeta. Nosaltres ens iniciem amb aquesta alternativa introduint un dilluns vegetarià al mes.

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 **1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruïts secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces**

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	PASTA AMB SALS DE VERDURES LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES POLLASTRE A LA PLANXA CANONGES, TOMATIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE VERDURES (9) PILOTES DE CARN D'AU O PORC AMB SALS DE TOMATIGA ARRÒS FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA AMB SÈPIA (2,4,14) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARABASSA AMB CIURONS POLLASTRE ROSTIT AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE POLLASTRE A LA PLANXA LLETUGA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES HAMBURGUESA DE CARN D'AU A LA PLANXA LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURES (9) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PICADA D'AMETLLES (8) PATATA FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS NAPOLITANA LLUÇ A LA ESPATLLA (4) PATATA I XAMPINYONS AL FORN FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (2,4,14) INDIOT A LA PLANXA LLETUGA ROMANA I BROS DE SOJA (6) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PASTA AL AMB SALS DE PORRO HAMBURGUESA DE CARN D'AU A LA PLANXA AMANIDA DE TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	SOPA MINESTRONE (9) BULLIT DE POLLASTRE (PATATA, MONGETA VERDA I PASTANAGA) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB VERDURES LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIURO (4) AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE DE PORROS sense làctis INDIOT A LA PLANXA AMB SALS DE VERDURES ARRÒS BULLIT FRUITA DEL TEMPS	CIURONS ESCALDINS AMB CARN MAGRA POLLASTRE A LA PLANXA LLETUGA ROMANA, PASTANAGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 23 MEAT FREE MONDAY	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DINAR	SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURES (9) INDIOT A LA PLANXA LLETUGA, TOMATIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIURO (4) LLETUGA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA AMB TONYINA I TOMÀTIGA (4) SALSITXES DE POLLASTRE (12) LLETUGA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES LLUÇ A LA PLANXA (4) PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARABASSÓ FRIT MALLORQUÍ DE PORC O AU AMB VERDURES (SENSE VISCERES) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 30	DILLUNS 31			
DINAR	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (9) POLLASTRE A LA PLANXA PATATA FREGIDA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB VERDURA LLUÇ TORRAT (4) TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS			

Informació sobre els nostres menús

Pa SENSE GLUTEN i aigua

***Les pastes i els arrebossats seràn sense gluten ni ou. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Les lleties són garantitzades sense gluten.**

Les ensalades estàn amanides amb oli d'oliva extra verge premsat en fred
Cuinam alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic

Aliments integrals

Plat tradicional de les Illes Balears

Productes ecològics (nombre inscrit Comensals: 1115E Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

Productes de km 0

Productes de temporada segons el calendari APAEMA

MEAT FREE MONDAY: és una iniciativa internacional que motiva a la gent a no menjar carn els dilluns amb la finalitat de millorar la pròpia salut i la del planeta. Nosaltres ens iniciem amb aquesta alternativa introduint un dilluns vegetarià al mes.

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 **1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruïts secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces**

L'objectiu d'aquesta dieta és eliminar la ingesta de proteïnes de la llet de vaca per evitar els efectes del procés al·lèrgic. També s'ha d'excloure de la dieta la llet de cabra i d'ovella per la similitud de les seves proteïnes. Algunes persones també han d'evitar la carn de vedella.

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOURS 5	DIVENDRES 6
DINAR	PASTA AMB SALSAS DE VERDURES LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARABASSÓ POLLASTRE A LA PLANXA CANONGES, TOMATIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE VERDURES (9) PILOTES DE CARN D'AU O PORC AMB SALSAS DE TOMATIGA ARRÒS FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA LLUÇ A LA PLANXA (4) PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARABASSA POLLASTRE ROSTIT AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOURS 12	DIVENDRES 13
DINAR	CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE POLLASTRE A LA PLANXA LLETUGA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PORROS HAMBURGUESA DE CARN D'AU A LA PLANXA LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURES (9) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PICADA D'AMETLLES (8) PATATA FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS NAPOLITANA LLUÇ A LA ESPATLLA (4) PATATA I XAMPINYONS AL FORN FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS CALDÓS AMB PASTANAGA INDIOT A LA PLANXA LLETUGA ROMANA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOURS 19	DIVENDRES 20
DINAR	PASTA AL AMB SALSAS DE PORRO HAMBURGUESA DE CARN D'AU A LA PLANXA AMANIDA DE TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	SOPA MINESTRONE (9) BULLIT DE POLLASTRE (PATATA I PASTANAGA) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PASTANAGA LLUÇ A LA PLANXA (4) AMANIDA VARIADA FRUITA DEL TEMPS	VICHYSOISE DE PORROS sense làctis INDIOT A LA PLANXA AMB SALSAS DE VERDURES ARRÒS BULLIT FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (9) POLLASTRE A LA PLANXA LLETUGA ROMANA, PASTANAGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 23 MEAT FREE MONDAY	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	DIVENDRES 27
DINAR	SOPA AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURES (9) INDIOT A LA PLANXA LLETUGA, TOMATIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB SALSAS DE TOMÀTIGA LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE PASTA AMB TONYINA I TOMÀTIGA (4) SALSITXES DE POLLASTRE (12) LLETUGA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS	PASTA A LA NAPOLITANA LLUÇ A LA PLANXA (4) PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARABASSÓ FRIT MALLORQUÍ DE PORC O AU AMB VERDURES (SENSE VISCERES) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 30	DILLUNS 31			
DINAR	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (9) POLLASTRE A LA PLANXA PATATA FREGIDA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARABASSA LLUÇ TORRAT (4) TOMÀTIGA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS			

Informació sobre els nostres menús

Pa SENSE GLUTEN i aigua

***Les pastes i els arrebossats seràn sense gluten ni ou. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Les lleties són garantitzades sense gluten.**

Les ensalades estàn amanides amb oli d'oliva extra verge premsat en fred
Cuinar alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic

Aliments integrals

Plat tradicional de les Illes Balears

Productes ecològics (nombre inscrit Comensals: 1115E Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

Productes de km 0

Productes de temporada segons el calendari APAEMA

MEAT FREE MONDAY: és una iniciativa internacional que motiva a la gent a no menjar carn els dilluns amb la finalitat de millorar la pròpia salut i la del planeta. Nosaltres ens iniciem amb aquesta alternativa introduint un dilluns vegetarià al mes.

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 **1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruïts secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces**

L'objectiu d'aquesta dieta és eliminar la ingesta de proteïnes de la llet de vaca per evitar els efectes del procés al·lèrgic. També s'ha d'excloure de la dieta la llet de cabra i d'ovella per la similitud de les seves proteïnes. Algunes persones també han d'evitar la carn de vedella.