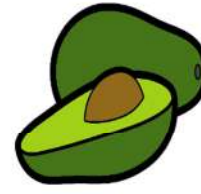



ABRIL '19



MEXICO



MÈXIC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA BOLONYESA 1 CROQUETES DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀTIGA I BLAT DE LES ÍNDIES 1,3,7 IOGURT NATURAL 7	2 CIURONS AMB TREMPÓ I TONYINA 4 TRUITA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE AMB MONGETES SALTETJADES 3,7 FRUITA CÍTRICA	3 CREMA DE BRÒQUIL I COLFLORI RODÓ DE VEDELLA AMB SALSÀ PORRO, XAMPINYONS I PATATES FREGIDES FRUITA DEL TEMPS	4 SOPA DE BROU DE CARN I VERDURES ESCALDUMS D'INDIOT 8 FRUITA DEL TEMPS	5 ARRÒS MARINERA 4 PEIX, LLUÇ A L'ESPATLLA ACOMPANYAT LLETUGA I TOMÀTIGA 4 FRUITA DEL TEMPS
8 LLENTIES CUINADES SALSITXES MIXTES CASOLANES A LA PLANXA AMB LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA I OLIVES FRUITA CÍTRICA	9 ARRÒS BRUT BOQUERONS ARREBOSSATS AMB LLETUGA I BLAT DE LES ÍNDIES 1,3,4 FRUITA DEL TEMPS	10 AMANIDA FREDA DE PASTA AMB PINYA, POLLASTRE, LLETUGA I (MAIONESA OPCIONAL) 1,7 TRUITA DE PATATA I CEBÀ AMB TOMÀTIGA TREMPADA 3 FRUITA DEL TEMPS	11 PURÉ DE CARABASSÍ CONTRES DE POLLASTRE AL FORN AMB VERDURES TEMPURA 1,3 NATILLA 7	12 SOPA MINISTRONE 1 PEIX, GALLINETA AL FORN AMB PATATES I SALSÀ DE PEBRES VERMELLS 4,7 FRUITA DEL TEMPS
15 SOPA DE BROU D'AU I VERDURES 1 QUICHE DE PORROS AMB AMANIDA DE LLETUGA, BROTS DE SOJA I POMA 1,3,7,6 FRUITA DEL TEMPS	16 CUINAT DE MONGETES PEIX, HOKI TORRAT AMB PICADILLO ACOMPANYAT DE TOMÀTIGA, PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE LES ÍNDIES 4 FRUITA CÍTRICA	17 PURÉ DE PASTANAGA I GINGEBRE CANELONS DE CARN MIXTA 1 CREPELLS 1,3,7	18 	19
22	23	24	25	26
29 VICHYSOISSE DE PORROS PILOTES AMB SALSÀ DE TOMÀTIGA I ARRÒS BLANC FRUITA DEL TEMPS	30 FIDEUS BROU DE PEIX 1,4 FAJITAS (TIRES D'INDIOT, PEBRE VERMELL, VERD I CEBÀ) MENÚ TÍPIC DE MÈXIC 1 FRUITA DEL TEMPS			

(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

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

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

DIETISTA-NUTRICIONISTA NEUS GOYENCHE Nombre Col·legiada IB0088

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

