

DESEMBRE '18



FRANÇA



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 CREMA DE VERDURES DEL TEMPS POLLASTRE ROSTIT AL FORN AMB PATATES FREGIDES FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT 4 TRUITA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE AMB ENCIAM, TOMÀTIGA I BLAT DE LES ÍNDIES 3,7 IOGURT NATURAL 7	5 CUINAT DE LLENTIES PEIX, PALOMETA TORRADA AMB SALS DE PEBRES VERMELS I MONGETES VERDES SALTETJADES 4 FRUITA CÍTRICA	6 FESTA, DIA DE LA CONSTITUCIÓ	7 MACARRONS AL PESTO 1,8 SALMÓ TORRAT AMB ENCIAM, PASTANAGA RATLLADA I OLIVES 4 FRUITA DEL TEMPS
10 CUINAT DE CIURONS SALSITXES MIXTES CASOLANES A LA PLANXA AMB LLETUGA, MEZCLUM, PASTANAGA RATLLADA I POMA FRUITA CÍTRICA	11 ARRÒS CALDÒS AMB SÈPIA 24 PEIX, LLUÇ A LA MALLORQUINA 4 FRUITA DEL TEMPS	12 SOPA DE BROU DE VERDURES 1 CANELONS DE CARNN 1,7 NATILLA 1	13 CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE OUS AMB SALS DE TOMÀTIGA I FORMATGE GRATINAT ACOMPANYAT D'ARRÒS BLANC 3,7 FRUITA DEL TEMPS	14 MONGETES PINTADES CUINADES PEIX, GALLINETA ARREBOSSADA CASOLANA AMB LLETUGA, BLAT DE LES ÍNDIES I REMOLATXA 1,3,4 FRUITA CÍTRICA
17 FIDEUS INTEGRALS A LA CARBONARA 1,7 CONTRES DE POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM, BROTS DE SOJA I PINYA 6 FRUITA DEL TEMPS	18 PURÉ DE LLENTIES TRUITA DE PATATA AMB LLETUGA, TOMÀTIGA I OLIVES 3 FRUITA CÍTRICA	19 ARRÒS BRUT RABAS DE CALAMAR ARREBOSSADES AMB LLETUGA I BLAT DE LES ÍNDIES 1,2,3 FRUITA DEL TEMPS	20 CONSOMÉ DE POLLASTRE I VERDURES QUICHE LORRAINE (PLAT TRADICIONAL DE FRANÇA) AMB ENCIAM I TOMÀTIGA 1,3,7 FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA DE GALETS AMB BROU DE CARN DE VERDURES 1 LLOM AMB SALS D'AMETLLES I PATATES BULLIDES 7,8 TORRÓ 1,5,7,8,TR
24	25 	26	27	28
31				

(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 Fruits 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·lèrgies alimentàries a la nostra pàgina web

DIETISTA-NUTRICIONISTA NEUS GOYENCHE Nombre Col·legiada IB0088

COMENSALS MENJADORS ESCOLARS S.L. B57483265 CAMÍ CA'N COLL Nº 8 LOCAL 4 - 07010 URB. SECAR DE LA REAL (PALMA DE MALLORCA) ILLES BALEARS. TELÈFON 971769031 FAX 971765703 www.comensals.com info@comensals.com

