

FEBRER '19



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 SOPA MINISTRONE 1 FRIT MALLORQUÍ SENSE VÍSCERES FRUITA DEL TEMPS
4 ARRÒS DE PEIX 4 TIRES DE CALAMAR ARREBOSSADES AMB ENSALADA DE TOMÀTIGA, ENCIAM I BROTS DE SOJA 1,2,4,6 FRUITA CÍTRICA	5 VICHYSOISSE DE PORROS ESCALDUMS D'INDIOT FRUITA DEL TEMPS	6 SOPA DE BROU DE CARN I VERDURES 1 TRUITA DE CARABASSÍ AMB ENCIAM, TOMÀTIGA, OLIVES I PIPES 3,8 FLAM 7	7 TORTELLINI DE FORMATGE 1,7 PEIX, GALLINETA TORRADA AMB ALL I JULIVERT I LLETUGA 4 FRUITA DEL TEMPS	8 CUINAT DE LLENTIES POLLASTRE AL FORN A LA PEPITORIA (AMB AMETLLES, CEBA I OU BULLIT) 3,8 FRUITA CÍTRICA
11 PURÉ DE BRÒQUIL RODÓ DE VEDELLA AMB SALS DE PRUNES I PASTANAGÓ SALTETJAT FRUITA DEL TEMPS	12 MACARRONS BOLONYESA 1 TRUITA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE AMB LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE LES ÍNDIES 3,7 FRUITA DEL TEMPS	13 ARRÒS MARINERA 2,4 PEIX, GALLINETA A L'ESPATLLA AMB ALLETS I TOMÀTIGA AL FORN GRATINADA AMB FORMATGE 4,7 FRUITA DEL TEMPS	14 CIURONS CUINATS TIRES DE POLLASTRE ARREBOSSADES CASOLANES AMB LLETUGA, TOMÀTIGA I OLIVES IOGURT NATURAL	15 CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE PEIX, SALMÓ AL FORN AMB SALS DE CÍTRICS I PATATES 4 FRUITA DEL TEMPS
18 ARRÒS A LA CUBANA AMB OU BULLIT 3 SALSITXES CASOLANES DE POLLASTRE TORRADES AMB LLETUGA, BLAT DE LES ÍNDIES I REMOLATXA FRUITA DEL TEMPS	19 MONGETES BLANQUES CUINADES PEIX, LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB LLETUGA, ANOUS, POMA I PASTANAGA RATLLADA 1,3,4,8 FRUITA CÍTRICA	20 PURÉ DE CARABASSA CANELONS DE CARN MIXTA 1,7 FRUITA DEL TEMPS	21 SOPA FIDEUÍ AMB BROU DE CARN 1 PEIX, HOKI A L'ESPATLLA AMB ALL I JULIVERT AMB MONGETES SALTETJADES AMB PERNIL DOLÇ I BACON 4 FRUITA DEL TEMPS	22 CREMA DE POLLASTRE AMB VERDURES CROQUETES D'ESPINACS I POLLASTRE AMB LLETUGA I TOMÀTIGA 1,3,7 IOGURT NATURAL 7
25 ESPAGUETIS INTEGRALS CARBONARA 1,7 TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA 3 FRUITA DEL TEMPS	26 ARRÒS DE PEIX AMB PÈSOLS 4 CORDON BLU AMB LLETUGA 1,3,7 FRUITA DEL TEMPS	27 CONSOMÉ DE BROU DE CARN I VERDURES AMB SÈMOLA DE BLAT "FILETE RUSO" PLAT TÍPIC DE RUSSIA AMB MONGETES BLANQUES AMANIDES AMB OLI D'OLIVA I PEBRE BORD 1,3 FRUITA CÍTRICA	28 FESTA ESCOLAR UNIFICADA	

(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 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

