

JUNY '19



ITALIA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 TALLARINS INTEGRALS AMB SALS DE TOMÀTIGA I ORENGA GRATINATS AMB FORMATGE ⁷ CROQUETES DE POLLASTRE AMB LLETUGA I BLAT DE LES ÍNDIES ^{1,3,7} FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS DE PEIX ⁴ PEIX, PALOMETA TORRADA AMB PICADILLO I PATATES AL FORN ⁴ FRUITA DEL TEMPS	5 CIURONS ESCALDINS AMB CARN MAGRA TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA CAPRESE (TOMÀTIGA, FORMATGE TENDRE I ORENGA) ^{3,7} FRUITA CÍTRICA	6 AMANIDA DE PATATA, TOMÀTIGA, OLIVES, BLAT DE LES ÍNDIES I TONYINA LLOM ARREBOSSAT AMB LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA ^{1,3} IOGURT NATURAL ⁷	7 SOPA DE SÈMOLA DE BLAT AMB BROU DE CARN I VERDURES ¹ PEIX, HOKI AL FORN AMB CARABASSÍ I CEBA ⁴ FRUITA DEL TEMPS
10 CUINAT DE LLENTIES TRUITA DE PERNIL I FORMATGE AMB AMANIDA DE TOMÀTIGA, PASTANAGA RATLLADA I POMA ^{3,7} FRUITA CÍTRICA	11 PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA PILOTES AMB SALS DE TOMÀTIGA I ARRÒS BLANC FRUITA DEL TEMPS	12 COUS-COUS AMB CARABASSA, XAMPINYONS I PANSES PEIX, LLUÇ ARREBOSSAT ACOMPANYAT DE LLETUGA, TOMÀTIGA I OLIVES ^{1,3,4} FLAM	13 VICHYSOISE DE PORROS ESCALDUMS DE POLLASTRE FRUITA DEL TEMPS	14 ARRÒS SALTETJAT AMB PERNIL DOLÇ, BACON, CEBA I PEBRE VERMELL RABAS DE CALAMAR AMB LLETUGA I REMOLATXA ^{1,2,3} FRUITA DEL TEMPS
17 AMANIDA TROPICAL DE LLAÇOS FRIT MALLORQUÍ (SENSE VÍSCERES) FRUITA DEL TEMPS	18 CREMA DE CIURONS PEIX, SALMÓ A LA PLANXA AMB SALS DE CÍTRICS I PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS BOLONYESA NUGGETS DE POLLASTRE AMB LLETUGA, POMA I PASTANAGA RATLLADA ^{1,3} FRUITA DEL TEMPS	20 SOPA DE BROU D'AU I VERDURES ¹ QUICHE DE PORROS AMB LLETUGA I TOMÀTIGA ^{1,3,7} IOGURT NATURAL ⁷	21 MENÚ ESPECIAL FI DE CURS + PIZZA PLAT TÍPIC ITALIÀ

(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

