

MAIG '19



ALEMANYA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA, DIA DEL TREBALLADOR	2 ARRÒS A LA CUBANA AMB OU BULLIT ³ SALSITXES DE POLLASTRE CASOLANES A LA PLANXA AMB ENCIAM, PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	3 AMANIDA DE PASTA DE LLAÇOS DE COLORS AMB TONYINA, TOMÀTIGA I OLIVES^{1,4} PEIX, GALLINETA A L'ESPATLLA AMB MONGETES SALTETJADES ¹ FRUITA DEL TEMPS
6 CREMA DE VERDURES DEL TEMPS LLOM TORRAT AMB SALSAD'AMETLLES I PATATES AL FORN ^{7,8} FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT PEIX, FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURONS ACOMPANYAT DE LLETUGA, BROS DE SOJA I BLAT DE LES ÍNDIES ^{3,4} IOGURT NATURAL ⁷	8 AMANIDA FREDA DE LLENTIES AMB TREMPÓ, OU BULLIT I BLAT DE LES ÍNDIES³ ESCALDUMS D'INDIOT FRUITA DEL TEMPS	9 MACARRONS AMB SALSAD E PORROS I CARABASSA ¹ TRUITA A LA FRANCESA AMB COLIFLOR GRATINADA AL FORN ^{3,7} FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA AMB BROU DE VERDURES TIRES DE POLLASTRE AL CURRI AMB ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CIURONS I CARABASSA OUS AMB SALSAD E TOMÀTIGA GRATINATS AL FORN FRUITA CÍTRICA	14 SOPA DE BROU DE CARN I VERDURES ¹ CARN DE VEDELLA AMB SALSAD E CHAMPINYONS I PATATES BULLIDES ⁷ FRUITA DEL TEMPS	15 PURÉ DE BRÓQUIL I COLFLORI SALMÓ AL FORN AMB SALSAD E CÍTRICS I ARRÒS BLANC FRUITA DEL TEMPS	16 ESPAQUETIS BOLONYESA (CARN CAPOLADA CASOLANA DE POLLASTRE)¹ CROQUETES DE POLLASTRE I ESPINACS AMB LLETUGA, TOMÀTIGA I POMA ^{1,3,7} FRUITA DEL TEMPS	17 ARRÒS MILANESA PEIX, PALOMETA TORRADA AMB PICADILLO ACOMPANYADA DE LLETUGA, REMOLATXA RATLLADA I BLAT DE LES ÍNDIES ⁴ NATILLA
20 FIDEUS DE BROU DE PEIX ^{1,4} PEIX, LLUÇ ARREBOSSAT AMB LLETUGA, TOMÀTIGA I OLIVES ^{3,4} IOGURT NATURAL ⁷	21 LLENTIES CUINADES TRUITA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE AMB ENCIAM, BROS DE SOJA I REMOLATXA ^{3,6,7} FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS BRUT HAMBURGUESA MIXTA CASOLANA TORRADA AMB CEBA ARREBOSSADA ^{1,3} FRUITA DEL TEMPS	23 CREMA DE CARABASSÍ PEIX, GALLINETA A LA MALLORQUINA⁴ FRUITA DEL TEMPS	24 MONGETES AMB TREMPÓ I PEBRE BORD POLLASTRE ROSTIT AL FORN AMB PRUNES I POMES FRUITA CÍTRICA
27 ARRÒS SALTETJAT AMB PERNIL DOLÇ, BACON, CEBA I PEBRE VERMELL TRUITA DE CARABASSÍ AMB LLETUGA I BLAT DE LES ÍNDIES ³ IOGURT NATURAL ⁷	28 SOPA DE BROU DE CARN I VERDURES PEIX, HOKI AL FORN AMB PATATES, CEBA I PEBRE BORD ⁴ FRUITA DEL TEMPS	29 CREMA DE PÈSOLS PITRERA DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB SALSAD E XAMPINYONS I PATATES AL FORN ⁷ FRUITA DEL TEMPS	30 FIDEUÀ AMB SÈPIA I GAMBETES NUGGETS DE PEIX AMB LLETUGA, TOMÀTIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	31 VICHYSOÏSSE DE PORROS SALSITXES FRANKFURT AMB PURÉ DE PATATA PLAT TÍPIC D'ALEMANYA 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 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

