

MENÚ GENER 2021

DIVENDRES 1					
VACANCES DE NADAL					
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOURS 7	DIVENDRES 8	
DINAR	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	
SOPAR	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	
ESPAGUETIS INTEGRALS A LA CARBONARA (1,3,7) TRUITA A LA FRANCESA (3) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS SALSITXES DE POLLASTRE AMB HUMUS I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS					
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOURS 14	DIVENDRES 15	
DINAR	CREMA DE CARABASSA AMB GINGEBRE PILOTES MIXTES (CARN DE VEDELLA I PORC) A LA JARDINERA FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS AMB SALSA DE PORROS (1,3) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURONS (4) LLETUGA ROMANA, PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE CIURONS CUIXES DE POLLASTRE AL FORN VERDURES SALTEJADES FRUITA DEL TEMPS	ARROS DE PEIX (2,4) TRUITA DE PATATA I CEBA (3) LLETUGA ROMANA, TOMÀTIGA I SÈSAM FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (1,3,9) RODÓ DE VEDELLA AL FORN AMB SALSA DE VERDURES PATATA I MONGETA VERDA IOGURT NATURAL (7)
SOPAR	REMENAT D'OU I PERNIL + TOMÀTIGA AMB ADOCAT I PA INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ AMB PATATA + INDIOT A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	SOPA + BACALLÀ A LA PLANXA AMB BRÒQUIL FRUITA DEL TEMPS	POLLASTRE AL FORN AMB BONIATO, CEBA I POMA FRUITA DEL TEMPS	SALMÓ A LA PLANXA AMB ARRÓS, LLETUGA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOURS 21	DIVENDRES 22	
DINAR	FIDEUS DE MUSSOLA (1,3,4) LLUÇ A LA PLANXA (4) TOMÀTIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES CUINADES LLOM AMB SALSA DE XAMPINYONS (7) ARRÓS IOGURT NATURAL (7)	PURÉ DE BRÒQUIL I COLFLORI ESCALDUMS DE POLLASTRE PATATA FRUITA DEL TEMPS	SOPA D'ARRÓS AMB BROU DE VERDURES (9) DORADA A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT (4) LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	CIURONS ESCALDINS AMB CARN MAGRA TRUITA DE TONYINA (3,4) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS
SOPAR	PURÉ DE VERDURES + CROQUETES DE POLLASTRE AMB ENSALADA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA CAPRESSE + LLUÇ A LA PLANXA AMB PURÉ DE BONIATO FRUITA DEL TEMPS	HAMBURGUESA AMB QUINOA I XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS	OUS AL FORN AMB PATATA I CARBASSÓ FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BULLIT DE RAP + RAP AMB MONGETA VERDA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOURS 28	DIVENDRES 29	
DINAR	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (1,3,9) FRIT DE POLLASTRE (SENSE VISCERES) TOMÀTIGA I LLETUGA FRUITA DEL TEMPS	ARRÓS MARINERA (2,4,14,9) TRUITA A LA FRANCESA (3) CANONGES, TOMÀTIGA, DAUS DE FORMATGE (7) FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS AL PESTO (1,3,8) RABAS DE CALAMAR ARREBOSSADES (1,2,3,4,14) LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA IOGURT NATURAL (7)	AGUIAT DE MONGETES AZUKIS AMB VERDURES HAMBURGUESA DE POLLASTRE A LA PLANXA ARRÓS FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA LLUÇ AL FORN (4) PATATA FRUITA DEL TEMPS
SOPAR	PASTÍS DE PATATA, COLIFLOR I CARN PICADA FRUITA DEL TEMPS	SOPA + BACALLÀ AMB PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSA I BONIATO AMB OUDUR FRUITA DEL TEMPS	POLLASTRE AL FORN AMB CARXOFES I ARRÓS FRUITA DEL TEMPS	PIZZA CASOLANA DE PERNIL I VERDURES. FRUITA DEL TEMPS

Informació sobre els nostres menús

Pa moreno de forn de llenya (producte local) i aigua

Les ensalades estan amanides amb oli d'oliva extra verge premsat en fred

Cuinam alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic

Aliments integrals

Plat tradicional de les Illes Balears

Productes ecològics

Productes de km 0

Productes de temporada segons el calendari APAEMA

Per l'elaboració dels menús s'ha tingut en compte: Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos així com el Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris 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**