

MENÚ ABRIL 2021

AMB PROPOSTES DE SOPAR

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
DINAR				FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
DINAR	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
DINAR	MACARRONS AMB TONYINA (1,3,4) TRUITA FRANCESA (3) LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (2,4,14) NUGGETS DE POLLASTRE (1,2,3,4,6,7,14) LLETUGUES VARIADES FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE CIURÓ AMB VERDURES LLUÇ A L'ESPATLLA (4) PATATA FREGIDA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARABASSÍ I PERA QUICHE LORRAINE (1,2,3,4,6,7,9,8,11,14) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BULLIT (1,3,9) BULLIT DE POLLASTRE PATATA, PASTANAGA, MONGETA I COL I OGURT NATURAL (7)
SOPAR	LLUÇ A LA PLANXA AMB MONGETA VERDA I PATATA FRUITA DEL TEMPS	REMENAT D'OU, CARBASSÓ I PERNIL AMB QUINOA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA D'ARRÒS AMB ADVOCAT I TOMÀTIGA + POLLASTRE ROSTIT FRUITA DEL TEMPS	SALMÓ A LA PLANXA AMB PATATA I BRÒQUIL FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PASTANAGA + SALSITXES AMB HUMUS FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
DINAR	SOPA AMB BROU DE VERDURES (1,3,9) LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA CARBONARA (1,3,7) TRUITA DE PATATA (3) TOMÀTIGA TREMPADA FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES CUINADES HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,12) PATATES AL FORN FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (2,4,14) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) LLETUGA I BLAT DE LES INDIES I OGURT NATURAL (7)	CREMA DE CARBASSA AMB CIURONS POLLASTRE ROSTIT ARROS FRUITA DEL TEMPS
SOPAR	LLOM A LA PLANXA AMB PURÉ DE PATATA I COLIFLOR FRUITA DEL TEMPS	MENESTRA + SEITONS ARREBOSSATS FRUITA DEL TEMPS	TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA DE TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ + BACALLÀ AMB SALSÀ FRUITA DEL TEMPS	POLLASTRE AL FORN AMB PASTANAGA I XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 26 (39)	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
DINAR	TALLARINS A LA BOLONYESA (1,3) TRUITA FRANCESA (3) CANONGES, TOMÀTIGA I PIPES (8) FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES CUINADES LLOM DE PORC AMB SALSÀ DE XAMPINYONS ARRÒS I OGURT NATURAL (7)	ARRÒS BRUT RABAS DE CALAMAR (1,14) LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS (1) RODÓ DE VEDELLA AMB SALSÀ DE VERDURES PATATA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS DE MUSSOLA (1,2,3,4) LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS
SOPAR	SOPA DE BULLIT DE POLLASTRE FRUITA DEL TEMPS	HAMBURGUESA VEGETAL AMB TRAMPÓ FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSA + DAURADA AL FORN AMB PATATA FRUITA DEL TEMPS	OUS A LA PLANXA AMB BRÒQUIL I PATATA FRUITA DEL TEMPS	TRUITA DE CARXOFES AMB PA MORENO Y TOMÀTIGA 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 presat en fred

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

Aliments integrals

Plat tradicional de les Illes Balears

Productes ecològics (nombre inscrit Comensals: 1115E Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

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 así 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**