

MENÚ FEBRER 2022

AMB PROPOSTES DE SOPAR

		DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOURS 3	DIVENDRES 4
DINAR		CUINAT DE LLENTIES TRUITA A LA FRANCESA (3) LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA AMB GAMBES I SÈPIA (2,4,14) LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BROU DE VERDURES (1,3,9) LLOM AMB SALSINA DE VERDURES PATATA FREGIDA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARABASSÍ AMB CROSTONS (1) PITERES DE POLLASTRE A LA PEPITORIA ARRÒS I OGURT NATURAL (7)
SOPAR		CUIXES DE POLLASTRE AL FORN AMB XAMPIÑONS I PATATA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS + TRUITA FRANCESA AMB MONGETA VERDA FRUITA DEL TEMPS	SALMÓ A LA PLANXA AMB BROCOLI I ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	MENESTRA DE VERDURES AMB OUDUR FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOURS 10
DINAR	ESPAGUETIS A LA BOLONYESA (1,3) RABAS DE CALAMAR (1,2,3,4,14) LLETUGUES VARIADES I OGURT NATURAL (7)	PURÉ DE VERDURES DEL TEMPS ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BROU DE CARN (1,3,9) TRUITA DE PATATA (3) LLETUGA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (2,4) LLUÇ AL FORN AMB SALSINA DE PEBRE VERMELL (4) PATATA FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE CIURONS NUGGETS DE POLLASTRE CASOLÀ (1,3) LLETUGA ROMANA, PASTANAGA I PIPES (8) FRUITA DEL TEMPS
SOPAR	OUS AL FORN AMB COLIFLOR I PATATA GRATINADA FRUITA DEL TEMPS	SEITONS ARREBOSSATS AMB AMANIDA D'ARRÒS, LLETUGA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	INDIOT A LA PLANXA AMB ESPÀRRECS VERDS I PURÉ DE MONIATO FRUITA DEL TEMPS	SOPA + SALSITXES DE POLLASTRE AMB TOMÀTIGA I ORÈNGA FRUITA DEL TEMPS	CASSOLA DE RAP AMB VERDURES I PATATA FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOURS 17
DINAR	ARRÒS BRUT (9) TRUITA A LA FRANCESA (3) CANONGES, TOMÀTIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BROU DE CARN (1,3,9) BOLLIT DE POLLASTRE PATATA, PASTANAGA, COL I MONGETA VERDA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURO (4) LLETUGA ROMANA, BLAT DE LES INDIES I CEBA I OGURT NATURAL (7)	CREMA DE BRÒQUIL I COLFLORI PILOTES DE CARN MIXTA (VEDELLA I PORC) AMB SALSINA DE TOMÀTIGA ARRÒS FRUITA DEL TEMPS	PASTA A LA NAPOLITANA (1,3) HOKI A L'ESPATLLA (4) TOMÀTIGA TREMPADA I ORÈNGA FRUITA DEL TEMPS
SOPAR	SALMÓ AL FORN AMB PATATA I CARBASSÓ FRUITA DEL TEMPS	HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA D'ARRÒS, TOMÀTIGA, BLAT I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	POLLASTRE AL FORN AMB CARBASSA I BONIATO FRUITA DEL TEMPS	REMENAT D'OU I GAMBES AMB AMANIDA I PA INTEGRAL AMB TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PASTANAGA I PATATA + INDIOT A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOURS 24
DINAR	SOPA DE BROU DE CARN I VERDURES (1,3,9) LLUÇ A LA MALLORQUINA (4,8) PATATA, GRELLS, BLEDES PANSES I PIÑONS (8) FRUITA DEL TEMPS	VICHYSSEOISE DE PORROS (7) AGUIAT DE VEDELLA PATATA FRUITA DEL TEMPS	CIURONS CUINATS HAMBURGUESA DE POLLASTRE LLETUGA ROMANA I PASTANAGA I OGURT NATURAL (7)	ARRÒS 5 DELICIES TRUITA DE PATATA (3) LLETUGA, TOMÀTIGA I SÈSAM (11) FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS DE MUSSOLA (1,3,4) POLLASTRE ROSTIT TOMÀTIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
SOPAR	TRUITA FRANCESA AMB TOMÀTIGA I FORMATGE + PA INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	POLLASTRE AL FORN AMB TOMÀTIGA I CEBA + ARRÒS FRUITA DEL TEMPS	LLUÇ AL FORN AMB PATATA I CARXOFA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA + PIZZA DE PERNIL, XAMPIÑONS I FORMATGE FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES AMB PATATA + SALMÓ A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS
		DILLUNS 28			
DINAR	LLENTIES AMB ARRÒS TRUITA DE TONYNA (3,4) LLETUGA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS				
SOPAR	LLOM A LA PLANXA AMB MONGETA VERDA I PATATA BUIIDA 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 15 Traces**