

MENÚ ABRIL 2022

AMB PROPOSTES DE SOPAR

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES 1
DINAR					ARRÒS MARINERA (2,4,14) CROQUETES DE POLLASTRE (1,2,3,4,6,7,9,14) LLETUGA, TOMÀTIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS
SOPAR					BRÒQUIL I PATATA BULLIDA + SALMÓ A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
DINAR	ESPAGUETIS A LA BOLONYESA (1,3) TRUITA FRANCESA (3) LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MILANESA POLLASTRE ROSTIT CANÓNGES I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (1,3,9) LLUÇ A LA MALLORQUINA (4) FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARABASSÍ I PERA AGUIAT DE VEDELLA ARRÒS FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) LLETUGUES VARIADES I TOMÀTIGA I CUIXOT DOLÇ IOGURT NATURAL (7)
SOPAR	HUMUS DE CIURONS AMB CRUITÉS I SALSITXES DE POLLASTRE FRUITA DEL TEMPS	REMENAT D'OU AMB PERNIL + PÈSOLS FRUITA DEL TEMPS	INDIOT A LA PLANXA AMB QUINOA, TOMÀTIGA XERRI I ALVOCAT FRUITA DEL TEMPS	SOPA + PÀSTÍS DE PEIX I PORRO FRUITA DEL TEMPS	POLLASTRE AL FORN AMB CARABASSA I MONIATO FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
DINAR	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA CARESSE (TOMÀTIGA, FORMATGE I ORÉNGA) (7) FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA DE LLAÇOS (CUIXOT DOLÇ, OLIVES I TOMÀTIGA) (1,3) HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,12) PATATA I MONGETA VERDA BULLIDA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CIURONS I CARABASSA NUGGETS DE POLLASTRE (1,2,3,4,6,7,14) LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA I PIPES (8) IOGURT NATURAL (7)	FESTIU	FESTIU
SOPAR	CREMA DE VERDURES + DORADA FORN AMB PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	LLOM PLANXA AMB MENESTRA DE VERDURES I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	OUS A LA PLANXA AMB CARABASSÓ I ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS		
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
DINAR	FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU
SOPAR					
	DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
DINAR	MACARRONS A LA NAPOLITANA (1,3) RABAS DE CALAMAR (1,2,3,14) CANONGES, TOMÀTIGA I PIPES (8) FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA POLLASTRE A LA PEPITORIA (1,3) ARRÒS FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS BRUT LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I PASTANAGA I TONYINA (4) FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS DE MUSSOLA (1,2,3,4) PILOTES MIXTES A LA JARDINERA FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE MONGETA PINTA TRUITA DE PATATA I CEBA (3) TOMÀTIGA, LLETUGA I FORMATGE (7) IOGURT NATURAL (7)
SOPAR	MONGETA VERDA AMB PATATA + OU DUR FRUITA DEL TEMPS	HAMBURGUESA D'ESPINACS AMB PURÉ DE PATATA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE PASTANAGA I POMA + POLLASTRE A LA PLANXA FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA D'ARRÒS + SEITONS ARREBOSSATS FRUITA DEL TEMPS	SOPA + POLLASTRE A TIRÉS AMB 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 presmat 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 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**