

## DIL LUNS

## DI MARTS

## DIMECRES

## DIJOUS

## DIVENDRES

DIL LUNS		DI MARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
Festius				Ciurons amanits amb pebre, tomàtiga i tonyina o en crema. Hamburguesa mixta a la planxa. Patates fregides i ketchup.		Espaguetis a la bolonyesa. Filet d'hoky arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.		Arròs de peix i marisc. Pitrera de pollastre en salsa de ceba. Patates al vapor.	
				Filet d'orada amb tumbet. <span style="float: right;">2</span>		Truita francesa amb ensaladeta russa. <span style="float: right;">3</span>		Sopa meravella. Pizza casolana amb ensalada variada. <span style="float: right;">4</span>	
Crema de carabassó amb crostons. Cuixetes de pollastre al forn. Arròs pilaf. ☺ Raoles de pollastre a la planxa. Patates fregides.		Fideus a la cassola. ☺ Arròs blanc con salsa de tomàtiga. Lluç a la mallorquina o a la planxa. Patates al vapor.		Cuinat de lleties o crema Esaú. Bistec de llom arrebossat. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou bullit.		Sopa de brou. Estofat d'indiot. Pastanaga, pèsols i patates.		Macarrons tomàtiga i llom. Llenguado Orly. Lletuga, tomàtiga i ou bullit.	
Llom de salmó al forn amb verdures. <span style="float: right;">7</span>		Espinacs amb panses i pinyons. Salsitxes de pollastre. <span style="float: right;">8</span>		Truita de patata i ceba amb ensalada. <span style="float: right;">9</span>		Crepè de xampinyons i formatge. Ensalada de tonyina. <span style="float: right;">10</span>		Hamburguesa casolana amb patates i ensalada. <span style="float: right;">11</span>	
Cuinat de mongetes o en crema. Pilotes casolanes de vedella i porc. Pastanaga, pèsols i patates.		Paella mixta. Delícies de pollastre. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga ratllada.		Macarrons bolonyesa. Filet de lluç a la planxa. Ensalada i maionesa.		Canalons Rossini o sopa. Ous remenats amb cuixot. Ensalada variada.		Crema de porros. Pollastre a la caçadora. ☺ Contra cuixa de pollastre a la planxa. Patates fregides.	
Llom al forn amb ceba i xampinyons. <span style="float: right;">14</span>		Sopa de verdures. Salmó al forn amb ceba i patates. <span style="float: right;">15</span>		Ensalada de ciurons amb ou bullit, tonyina, tomàtiga i olives. <span style="float: right;">16</span>		Filet de vedella amb patates bullides. <span style="float: right;">17</span>		Arròs tres delícies. Filet d'orada a la planxa. <span style="float: right;">18</span>	
Espirals amb tomàtiga i indiot. Filet de llenguado Orly. Ensalada de lletuga, tomàtiga i ou bullit.		Cuinat de lleties o en crema. Hamburguesa mixta a la planxa. Patates fregides i ketchup.		Sopes mallorquines o sopa de brou. Pitrera de pollastre en salsa de ceba. Ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga ratllada.		Arròs blanc amb ou bullit i salsa de tomàtiga. Tires de calamar i croquetes casolanes de bacallà. Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.		Lasanya de carn o sopa de brou. Lluç a la planxa. Ensalada tropical.	
Brou de peix amb arròs. Truita francesa i ensalada. <span style="float: right;">21</span>		Vichysoisse i daus de tonyina arrebossats. Ensalada de ceba, tomàtiga i olives. <span style="float: right;">22</span>		Tortel·lini amb espinacs i salsa de quatre formatges. <span style="float: right;">23</span>		Couscous amb verdures i indiot al curry. <span style="float: right;">24</span>		Puré de patates amb contra cuixa de pollastre. Xampinyons, carabassó i pastanaga. <span style="float: right;">25</span>	
Fideus a la cassola. Bistec de llom arrebossat. Ensalada de lletuga i tomàtiga.		Cuinat de ciurons o en crema. Truita de patates, ceba i carabassó. Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives.		Sopa de brou amb ou. Rodó d'indiot al forn. ☺ Raoles casolanes d'indiot a la planxa. Patates fregides.					
Estofat de sípia amb patates i pèsols. <span style="float: right;">28</span>		Bistec de vedella amb saltejat de verdures. <span style="float: right;">29</span>		Pa amb oli de cuixot i ensalada de lletuga, blat dolç i panses. <span style="float: right;">30</span>					
☺ Educació Infantil Pa blanc: dilluns, dimecres i divendres; pa integral o moreno: dimarts i dijous. Postres: fruita del temps cada dia, i, un dia a la setmana, iogurt, flam, gelatina. <u>ED. INFANTIL/ 1r CICLE PRIMÀRIA:</u> berenars: entrepans, galetes (María o Quelitas) amb xocolata o formatge, iogurt, petit, llet.  Nota: Si per circumstàncies de mercat no es pogués servir qualche plat, se canviaria per un altre de semblant.  <input type="checkbox"/> Recomanacions de sopars. Se recomana fruita natural en cada sopar.				<u>DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS</u>  Aquest menú conté GLUTEN, PEIX, OU, LLET (LACTOSA INCLOSA), FRUITS DE CLOSCA I DERIVATS, CACAHUET, CRUSTACIS, MOL·LUSCS, SÈSAM, SULFITS I API.  S'INFORMA QUE ES SERVEIXEN MENÚS ADAPTATS A LES DIFERENTS AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES.					

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

Festivos

		Garbanzos aliñados con pimiento, tomate y atún o en crema. Hamburguesa mixta a la plancha. Patatas fritas y ketchup.	Espaguetis a la boloñesa. Filete de hoky empanado. Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.	Arroz de pescado y marisco. Pechuga de pollo en salsa de cebolla. Patatas al vapor.
		Filete de dorada con tumbet. <span style="float: right;">2</span>	Tortilla francesa con ensaladilla rusa. <span style="float: right;">3</span>	Sopa maravilla. Pizza casera con ensalada variada. <span style="float: right;">4</span>
Crema de calabacín con picatostes. Jamoncitos de pollo al horno. Arroz pilaf. ☺ Raolas de pollo a la plancha. Patatas fritas.	Fideos a la cazuela. ☺ Arroz blanco con salsa de tomate Merluza a la mallorquina o a la plancha. Patatas al vapor.	Potaje de lentejas o crema Esaú. Bistec de lomo empanado. Ensalada de lechuga, tomate y huevo hervido.	Sopa de cocido. Estofado de pavo. Zanahoria, guisantes y patatas.	Macarrones con tomate y lomo. Lenguado Orly. Lechuga, tomate y huevo hervido.
Lomo de salmón al horno con verduras. <span style="float: right;">7</span>	Espinacas con pasas y piñones. Salchichas de pollo. <span style="float: right;">8</span>	Tortilla de patata y cebolla con ensalada. <span style="float: right;">9</span>	Crepe de champiñones y queso. Ensalada de atún. <span style="float: right;">10</span>	Hamburguesa casera con patatas y ensalada. <span style="float: right;">11</span>
Potaje de judías o en crema. Albóndigas caseras de ternera y cerdo. Zanahoria, guisantes y patatas.	Paella mixta. Delicias de pollo. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria rallada.	Macarrones a la boloñesa. Filete de merluza a la plancha. Ensalada y mayonesa.	Canalones Rossini o sopa. Huevos revueltos con jamón. Ensalada variada.	Crema de puerros. Pollo a la cazadora. ☺ Contra muslo de pollo a la plancha. Patatas fritas.
Lomo al horno con cebolla y champiñones. <span style="float: right;">14</span>	Sopa de verduras. Salmón al horno con cebolla y patatas. <span style="float: right;">15</span>	Ensalada de garbanzos con huevo hervido, atún, tomate y olivas. <span style="float: right;">16</span>	Filete de ternera con patatas hervidas. <span style="float: right;">17</span>	Arroz tres delicias. Filete de dorada a la plancha. <span style="float: right;">18</span>
Espirales con tomate y pavo. Filete de lenguado Orly. Ensalada de lechuga, tomate y huevo hervido.	Potaje de lentejas o en crema. Hamburguesa mixta a la plancha. Patatas fritas y ketchup.	Sopas mallorquinas o sopa de cocido. Pechuga de pollo en salsa de cebolla. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria rallada.	Arroz blanco con huevo hervido y salsa de tomate. Rabas de calamar y croquetas caseras de bacalao. Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.	Lasaña de carne o sopa de cocido. Merluza a la plancha. Ensalada tropical.
Caldo de pescado con arroz. Tortilla francesa y ensalada. <span style="float: right;">21</span>	Vichysoisse y dados de atún rebozados, ensalada de cebolla, tomate y olivas. <span style="float: right;">22</span>	Tortellini con espinacas y salsa cuatro quesos. <span style="float: right;">23</span>	Couscous con verduras y pavo al curry. <span style="float: right;">24</span>	Puré de patatas con contra muslo de pollo, champiñones, calabacín y zanahoria. <span style="float: right;">25</span>
Fideos a la cazuela. Bistec de lomo empanado. Ensalada de lechuga y tomate.	Potaje de garbanzos o en crema. Tortilla de patatas, cebolla y calabacín. Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas.	Sopa de cocido con huevo. Redondo de pavo al horno. ☺ Raolas caseras de pavo a la plancha. Patatas fritas.		
Estofado de sepia con patatas y guisantes. <span style="float: right;">28</span>	Bistec de ternera con salteado de verduras. <span style="float: right;">29</span>	Pa amb oli de jamón y ensalada de lechuga, maíz dulce y pasas. <span style="float: right;">30</span>		
☺ Educación Infantil Pan blanco: lunes, miércoles y viernes; pan integral o moreno: martes y jueves. Postres: fruta del tiempo cada día, y, un día a la semana, yogurt, flan, gelatina. <u>ED. INFANTIL/ 1r CICLO PRIMARIA:</u> Meriendas: bocadillos, galletas (María o Quelitas) con chocolate o quesito, yogurt, petit, leche. Nota: Si por circunstancias de mercado no se pudiera servir algún plato, se cambiaría por otro parecido. <input type="checkbox"/> Recomendaciones de cenas. Se recomienda fruta natural en cada cena.			<u>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</u> Este menú contiene GLUTEN, PESCADO, HUEVO, LECHE (LACTOSA INCLUIDA), FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIVADOS, CACAHUETE, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SÉSAMO, SULFITOS Y APIO.	
			SE INFORMA QUE SE SIRVEN MENÚS ADAPTADOS PARA LAS DIFERENTES ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.	