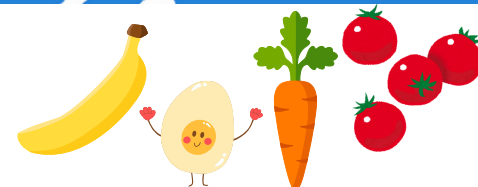




MENÚ MENSUAL

SETEMBRE 2025

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida IB0088



DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES				
	 school	10 ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀTIGA CASOLANA (amb ceba, porro, tomàtiga triturada, pastanagó, alls i lloer) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS	11 VICHYSSEOISE de porros i ceba (sense nata) INDIOT AMB SALSA DE XAMPINYONS amb ceba, pebre vermell, pastanagó, nata i xampinyos (7) PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	12 CIGRONS TREMPATS: patata, tonyina, ou bullit, olives negres i tomàtiga xerry (3,4) LLUÇ A LA PLANXA AMB LLIMONA, ALL I JULIVERT (4) AMANIDA: lletuga, cogombre i pastanaga FRUITA DEL TEMPS
15 PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARABASSA (1) RABES (1,2,3,4,6,7,9,10,14) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	16 ARRÒS MARINERA (2,4,14) TRUITA DE PATATA (3) AMANIDA: lletuga, blat de les índies i olives FRUITA DEL TEMPS	17 AMANIDA TROPICAL: lletuga, pinya, alvocat, pastanaga i indiots MACARRONS INTEGRALS A LA BOLONYESA DE CARN MIXTA (1,3,6,9,12) FRUITA DEL TEMPS	18 CUINAT DE MONGETES PINTES LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I PEBRE BORD (4) AMANIDA: lletuga, brotes de soja i sèsam (6,11) IOGURT NATURAL (7)	19 SOPA PINYONET AMB BROU DE CARN D'AU I VERDURA (1,3,6,10) POLLASTRE AL CURRI (Ceba, porro, pebre, pastanagó, poma, curri i llet de coco) BRÒQUIL i PATATA AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS
22 PASTA INTEGRAL AL PESTO (1,3,6,7,8,10) HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,9,12) AMANIDA: lletuga, cogombre i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	23 CREMA DE CARABASSA I POMA LLUÇ AL FORN (4) AMB TUMBET : albergínia, pebre vermell, carbassó, patata i salsa de tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	24 AMANIDA DE QUINOA AMB VERDURES (ceba, pebre vermell, pastanagó amanit amb oli d'oliva, pebre bord, alls i julivert) CROQUETES D'ESPINACS I POLLASTRE (1,2,3,4,6,7,9,14) AMANIDA: lletuga, pastanaga i olives IOGURT (7)	25 CUINAT DE CIGRONS POLLASTRE AL FORN AMB PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS	26 PAELLA CEGA DE POLLASTRE I VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: TREMPÓ (tomàtiga, pebre blanc i ceba) FRUITA DEL TEMPS
29 CREMA DE MONGETA BLANCA I PASTANAGA LLUÇ A L'ESPATILLA (4) PATATA AL FORN FRUITA DEL TEMPS	30 PASTA INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀTIGA (1,3,6,10) SALSITXES MIXTES (6,9,12) AMANIDA: CAPRESSE (7) FRUITA DEL TEMPS			

Comensals

— MENJADORS ESCOLARS —

desde 1990

Productes de temporada SETEMBRE 2025:



Menús de Comensals:



Pa moreno integral de forn de llenya - Aigua embotellada - Oli d'oliva extra verjo premsat amb fred - Iogurts amb menys de 12,3g de sucre per cada 100 ml - Llegum+cereal=proteïna completa, 100% vegetal - Llegums en estat sec - Sal iodada i espècies de comerç just - Lluç amb certificat MSC (pesca sostenible) - 5% carns i ous amb certificat WELFAIR (benestar animal)

Destacam amb color:

10% dels nostres productes són locals, de proximitat i km0 (pa moreno, fuita i verdures)

Plats tradicionals de les Illes Balears

10% productes ecològics (una vegada al mes, panet integral)

70% pastes i arrossos integrals

Recordam:

En cas d'ALÈRGIA O INTOLERÀNCIA s'adaptarà el menú sempre i quan s'entregui CERTIFICAT MÈDIC.

En cas de DIETA BLANA O ASTRINGENT es donarà: SOPA D'ARRÒS O PURÉ DE PASTANAGA + CARN O PEIX BULLIT O FORN acompanyat de PATATA O ARRÒS BULLIT.

En cas de DIETA NO PORC es donarà POLLASTRE, INDIOT, VEDELLA, PEIX O OU. Disposem de CERTIFICAT HALAL.

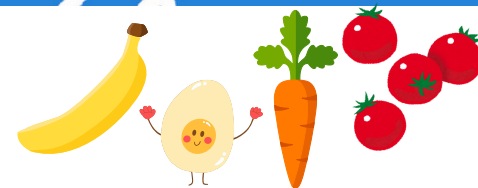
Reglament al·lèrgens 1169/2011, 13 de desembre de 2014

1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces

PROPOSTES DE SOPAR

SETEMBRE 2025

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida IB0088



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	 School	10 Pollastre a la planxa amb arròs i amanida de tomàtiga i alvocat + fruita 	11 Boquerons amb tempura + cuscús amb verdures + fruita 	12 Sopa + Truita francesa amb amanida + fruita 
15 Pollastre a la planxa amb albergínia i patata + fruita 	16 Mongeta verda amb patata + rap a la planxa + fruita 	17 Remenat d'ou amb pèsols i pastanaga + fruita 	18 Amanida + pizza casolana de pernil i formatge + fruita 	19 Sopa de bullit de peix + peix amb verdures + fruita 
22 Pollastre al forn amb moniato i carabassa + fruita 	23 Sopa + truita amb tomàtiga trempada + fruita 	24 Meló amb pernil + salsitxes a la planxa amb bròquil + fruita 	25 Gaspaxo + salmó amb arròs integral + fruita 	26 Lluç al forn amb patata i carbassó + fruita 
29 Amanida d'arròs + truita + fruita 	30 Rap amb patata i verdura + fruita 			