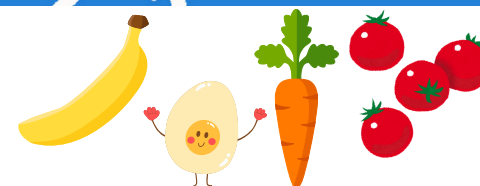




ESCOLA FEBRER 2026

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida IB0088



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
CUINAT DE CIGRONS AMB BLEDES I OU BULLIT RATLLAT PER SOBRE OPCIONAL (3) RABES DE CALAMAR (1,2,3,4,7,14) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA	ARRÒS DE PEIX (4,9) INDIOT AL FORN amb picada d'all i julivert AMANIDA: Col lombarda, pastanaga ratllada i poma FRUITA	ESCUDELLA FRESCA (9) PALOMETA AL FORN AMB PATATES I Salsa DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) (4) I OGURT (7)	MACARRONS A LA BOLONYESA (1,3,6,10) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga juliana, olives i pipes (8) FRUITA	VICHYSOISE ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA I VERDURA FRUITA
PASTA A LA CARBONARA (1,3,7,10) HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) AMANIDA: Remolatxa, poma i tomàtiga FRUITA	CREMA DE CARABASSA I GINGEBRE amb crostons opcionals (1,7,6,11) LLUÇ A LA MALLORQUINA (4) FRUITA	CIGRONS ESCALDINS TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ (3) AMANIDA: lletuga, taronja i sèsam (11) I OGURT (7)	PAELLA MIXTA amb pollastre i sèpia (4,9,14) SALMÓ AL FORN AMB Salsa DE TARONJA I ENELDO I BRÒQUIL VAPOR (4) FRUITA	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1) POLLASTRE ROSTIT AMANIDA: Col blanca, pastanaga ratllada i col morada FRUITA
CREMA DE COLIFLOR I COCO OU BULLIT AMB Salsa DE TOMÀTIGA I PATATA ROSTIDA (3) FRUITA	SOPA MINISTRONE AMB ARRÒS (9) CORDON BLEU D'INDIOT (1,3,6,7,9) AMANIDA: lletuga, brots de soja i pastanaga ratllada (6) FRUITA	AGUIAT DE PATATES AMB VERDURES LLUÇ A L'ESPATLLA (4,9,10,11) AMANIDA: Tomàtiga, blat de les índies i olives FRUITA	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARABASSA (1) PITRERA DE POLLASTRE AMB Salsa D'AMETLLES (7,8) I ARRÒS INTEGRAL FRUITA	FIDEUS DE PEIX (1,3,4,6,9,10) SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12) AMANIDA: canóniges, col lombarda i poma I OGURT (7)
ARRÒS A LA CUBANA amb ou bullit (3) LLUÇ ARREBOSSAT (1,4,3,7,2,14,6,10) AMANIDA: lletuga, brots de soja i olives (6) FRUITA	PURÉ DE BRÒQUIL AGUIAT DE PORC AMB VERDURA I PATATA FRUITA	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA NAPOLITANA amb formatge ratllat opcional (1,3,6,7,10) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Col, pastanaga i blat de les índies FRUITA	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1) INDIOT AL CURRI AMB CUSCÚS (1) FRUITA	FESTA UNIFICADA

Comensals

— MENJADORS ESCOLARS —

desde 1990

Productes de temporada OCTUBRE 2025 SEGONS APAEMA :

ALBERGINIA, BLEDA, CAQUI, CARABASSA, CARABASSÓ, COL, COLIFLOR, BRÒQUIL, ENCIAM, ESPINACS, FIGA, LLIMONA, MAGRANA, MELÓ, MONGETA VERDA, PASTANAGA, PEBRE VERMELL, PERA, POMA, RAÏM, RAVE I TARONJA

Menús de Comensals:



Pa moreno integral de forn de llenya - Aigüa 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

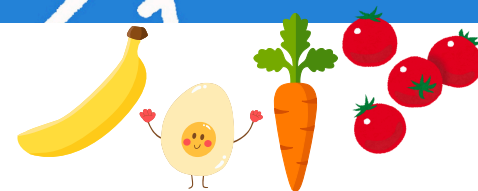
1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces



PROPOSTES DE SOPAR

FEBRER 2026

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida IB0088



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2	3	4	5	6
Salmó a la planxa amb puré de patata i mongeta verda + fruita	Truita de patata amb bròquil i tomàtiga trempada + fruita	Salsitxes amb cols de brusel·les i arròs integral + fruita	Peix al papillote amb patata i verdura + fruita	Sopa + ou a la planxa amb coliflor + fruita
9	10	11	12	13
Pollastre al forn amb moniato i xampinyons + fruita	Sopa de bullit amb col i pilota + fruita	Cuscús amb verdures i tofu + fruita	Crema de pastanaga + remenat d'ou amb pa amb tomàtiga + fruita	Peix al forn amb patata i verdura + fruita
16	17	18	19	20
Llenguado a la planxa amb menestra + fruita	Amanida + pa amb oli de formatge + fruita	Bistec de vedella amb humus i carbassó + fruita	Cues de rap amb verdures i patata + fruita	Puré de pèsols + remenat d'ou + fruita
23	24	25	26	27
Quinoa amb verdures i fruits secs + fruita	Costelletes de mé amb "mazorca" de blat i amanida + fruita	Pollastre rostit amb moniato i carbassó + fruita	Peix al forn amb carabassa i patata + fruita	FESTA UNIFICADA

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	CUINAT DE CIGRONS AMB BLEDES I OU BULLIT RATLLAT PER SOBRE OPCIONAL (3) LLUÇ AL FORN (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS (eco)	ARRÒS DE PEIX (4,9) INDIOT AL FORN amb picada d'all i julivert AMANIDA: Col lombarda, pastanaga ratllada i poma FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA FRESCA (9) PALOMETA AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) (4) IOGURT (7)	MACARRONS SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga juliana, olives i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS (local)	CREMA DE PORRO (Local) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB VERDURES I PATATA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	PASTA A LA CARBONARA SENSE GLUTEN (7) HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMANIDA: Remolatxa, poma i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I GINGEBRE (eco) SENSE CROSTONS LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord (4) FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS ESCALDINS TRUITA DE PATATA I CARBASSO (3) AMANIDA: lletuga, taronja i sèsam (11) IOGURT (7)	PAELLA MIXTA amb pollastre i sèpia (4,9,14) SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES SENSE GLUTEN O DE MONGETES POLLASTRE ROSTIT AMANIDA: Col blanca, pastanaga ratllada i col morada FRUITA DEL TEMPS (local)
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	CREMA DE COLIFLOR I COCO OU BULLIT AMB SALSA DE TOMÀTIGA I PATATA ROSTIDA (3) FRUITA DEL TEMPS (eco)	SOPA MINISTRONE AMB ARRÒS (9) INDIOT AL FORN AMANIDA: lletuga, brots de soja i pastanaga ratllada (6) FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE PATATES AMB VERDURES LLUÇ A L'ESPATLLA (4,9,10,11) AMANIDA: Tomàtiga, blat de les indies i olives FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARABASSA SENSE GLUTEN O DE CIGRONS PITRERA DE POLLASTRE AMB SALSA D'AMETLLES (7,8) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS DE PEIX SENSE GLUTEN (4,9) SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12) AMANIDA: canóniges, col lombarda i poma IOGURT (7)
	DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27. FESTA
DINAR	ARRÒS A LA CUBANA (Salsa de tomàtiga i ou bullit (3) FILET DE LLUÇ AL FORN (4) AMANIDA: lletuga, brots de soja i olives (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE BRÒQUIL AGUIAT DE PORC AMB VERDURA I PATATA FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT OPCIONAL (7) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Col, pastanaga i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES SENSE GLUTEN O CREMA DE PASTANAGA INDIOT AL CURRI ARRÒS FRUITA DEL TEMPS (local)	FESTA UNIFICADA

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

NO GLUTEN

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN, seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Tots els canvis estan marcats en vermell.

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	CUINAT DE CIGRONS AMB BLEDES SENSE OU LLUÇ AL FORN (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS (eco)	ARRÒS DE PEIX (4,9) INDIOT AL FORN amb picada d'all i julivert AMANIDA: Col lombarda, pastanaga ratllada i poma FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA FRESCA (9) PALOMETA AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) (4) IOGURT (7)	MACARRONS SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA TRUITA francesa (3) AMANIDA: lletuga juliana, olives i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS (local)	CREMA DE PORRO (Local) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB VERDURES I PATATA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	PASTA A LA CARBONARA SENSE GLUTEN (7) HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMANIDA: Remolatxa, poma i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I GINGEBRE (eco) SENSE CROSTONS LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord (4) FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS ESCALDINS INDIOT A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, taronja i sèsam (11) IOGURT (7)	PAELLA MIXTA amb pollastre i sèpia (4,9,14) SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1) POLLASTRE ROSTIT AMANIDA: Col blanca, pastanaga ratllada i col morada FRUITA DEL TEMPS (local)
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	CREMA DE COLIFLOR I COCO CIGRONS AMB SALSA DE TOMÀTIGA I PATATA ROSTIDA FRUITA DEL TEMPS (eco)	SOPA MINISTRONE AMB ARRÒS (9) INDIOT AL FORN AMANIDA: lletuga, brots de soja i pastanaga ratllada (6) FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE PATATES AMB VERDURES LLUÇ A L'ESPATLLA (4,9,10,11) AMANIDA: Tomàtiga, blat de les índies i olives FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARABASSA (1) PITRERA DE POLLASTRE AMB SALSA D'AMETLLES (7,8) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS DE PEIX SENSE GLUTEN (4,9) SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12) AMANIDA: canóniges, col lombarda i poma IOGURT (7)
	DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27. FESTA
DINAR	ARRÒS A LA CUBANA SENSE OU FILET DE LLUÇ AL FORN (4) AMANIDA: lletuga, brots de soja i olives (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE BRÒQUIL AGUIAT DE PORC AMB VERDURA I PATATA FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT OPCIONAL (7) DAURADA A LA PLANXA (4) AMANIDA: Col, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1) INDIOT AL CURRI ARRÒS FRUITA DEL TEMPS (local)	FESTA UNIFICADA

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

NO OU

En aquest menú totes es elaboracions que portin OU seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Les lleties d'aquest menú son garantitzades sense gluten. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	CUINAT DE CIGRONS AMB BLEDES I OU BULLIT RATLLAT PER SOBRE OPCIONAL (3) LLUÇ AL FORN (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS (eco)	ARRÒS DE PEIX (4,9) INDIOT AL FORN amb picada d'all i julivert AMANIDA: Col lombarda, pastanaga ratllada i poma FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA FRESCA (9) PALOMETA AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) (4) IOGURT DE SOJA O FRUITA (6)	MACARRONS ECO A LA BOLONYESA (1,3,6,10) TRUITA francesa (3) AMANIDA: lletuga juliana, olives i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS (local)	CREMA DE PORRO (Local) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB VERDURES I PATATA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	PASTA AMB SALSA DE PORRO I LLET DE SOJA (1,3,6,10) HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) AMANIDA: Remolatxa, poma i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I GINGEBRE (eco) SENSE CROSTONS LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord (4) FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS ESCALDINS TRUITA DE PATATA I CARBASSO (3) AMANIDA: lletuga, taronja i sèsam (11) IOGURT DE SOJA O FRUITA (6)	PAELLA MIXTA amb pollastre i sèpia (4,9,14) SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1) POLLASTRE ROSTIT AMANIDA: Col blanca, pastanaga ratllada i col morada FRUITA DEL TEMPS (local)
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	CREMA DE COLIFLOR I COCO OU BULLIT AMB SALSA DE TOMÀTIGA I PATATA ROSTIDA (3) FRUITA DEL TEMPS (eco)	SOPA MINISTRONE AMB ARRÒS (9) INDIOT AL FORN AMANIDA: lletuga, brots de soja i pastanaga ratllada (6) FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE PATATES AMB VERDURES LLUÇ A L'ESPATLLA (4,9,10,11) AMANIDA: Tomàtiga, blat de les indies i olives FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1) PITRERA DE POLLASTRE AMB SALSA DE PORRO I PASTANAGA ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS DE PEIX (1,3,4,6,9,10) SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12) AMANIDA: canóniges, col lombarda i poma IOGURT DE SOJA O FRUITA (6)
	DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27. FESTA
DINAR	ARRÒS A LA CUBANA (Salsa de tomàtiga i ou bullit) (3) FILET DE LLUÇ AL FORN (4) AMANIDA: lletuga, brots de soja i olives (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE BRÒQUIL AGUIAT DE PORC AMB VERDURA I PATATA FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA NAPOLITANA SENSE FORMATGE (1,3,6,10) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Col, pastanaga i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1) INDIOT AL CURRI CUSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS (local)	FESTA UNIFICADA

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

NO LACTOSA NI PVL NI VEDELLA

En aquest menú totes es elaboracions que portin LACTOSA O PROTEINA DE LA LLET DE VACA seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En aquest menú, tampoc donarem vedella per la similitud de les proteïnes d'aquesta amb la de la PVL. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	CUINAT DE CIGRONS AMB BLEDES SENSE OU OU BULLIT (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS (eco)	ARRÒS AMB BROU DE VERDURES INDIOT AL FORN amb picada d'all i julivert AMANIDA: Col lombarda, pastanaga ratllada i poma FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA FRESCA (9) SALSITXES DE POLLASTRE AMB PATATES I SALS DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) IOGURT (7)	MACARRONS ECO A LA BOLONYESA (1,3,6,10) TRUITA francesa (3) AMANIDA: lletuga juliana, olives i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS (local)	CREMA DE PORRO (Local) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB VERDURES I PATATA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	MACARRONS A LA CARBONARA (1,3,6,7,10) HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) AMANIDA: Remolatxa, poma i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I GINGEBRE (eco) AMB CROSTONS OPCIONALS (1,7,6,11) MONGETA BLANCA A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord (4) FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS ESCALDINS TRUITA DE PATATA I CARBASSO (3) AMANIDA: lletuga, taronja i sèsam (11) IOGURT (7)	PAELLA DE VERDURES sense pèsols ni mongeta verda LLOM AL FORN AMB SALS DE TARONJA I ENELDO BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1) POLLASTRE ROSTIT AMANIDA: Col blanca, pastanaga ratllada i col morada FRUITA DEL TEMPS (local)
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	CREMA DE COLIFLOR I COCO OU BULLIT AMB SALS DE TOMÀTIGA I PATATA ROSTIDA (3) FRUITA DEL TEMPS (eco)	SOPA MINISTRONE AMB ARRÒS (9) CORDON BLEU DE PAVO (1,3,6,7,9) AMANIDA: lletuga, brots de soja i pastanaga ratllada (6) FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE PATATES AMB VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Tomàtiga, blat de les índies i olives FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARABASSA (1) PITRERA DE POLLASTRE AMB SALS D'AMETLLES (7,8) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS AMB BROU DE VERDURES (1,3,6,10) SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12) AMANIDA: canóniges, col lombarda i poma IOGURT (7)
	DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27. FESTA
DINAR	ARRÒS A LA CUBANA (Salsa de tomàtiga i ou bullit (3) POLLASTRE A LA PLANXA AMANIDA: lletuga, brots de soja i olives (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE BRÒQUIL AGUIAT DE PORC AMB VERDURA I PATATA FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT OPCIONAL (1,3,6,7,10) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Col, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1) INDIOT AL CURRI CUSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS (local)	FESTA UNIFICADA

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramuços 14 Moluscs

NO PEIX NI MARISC

En aquest menú totes es elaboracions que portin PEIX I/O MARISC seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	CUINAT DE CIGRONS AMB BLEDES I OU BULLIT RATLLAT PER SOBRE OPCIONAL (3) RABES DE CALAMAR (1,2,3,4,7,14) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS (eco)	ARRÒS DE PEIX (4,9) INDIOT AL FORN amb picada d'all i julivert AMANIDA: Col lombarda, pastanaga ratllada i poma FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA FRESCA (9) PALOMETA AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) (4) IOGURT (7)	MACARRONS ECO A LA BOLONYESA (1,3,6,10) TRUITA francesa (3) AMANIDA: lletuga juliana i olives FRUITA DEL TEMPS (local)	CREMA DE PORRO (Local) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB VERDURES I PATATA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	MACARRONS A LA CARBONARA (1,3,6,7,10) HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) AMANIDA: Remolatxa, poma i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I GINGEBRE (eco) AMB CROSTONS OPCIONALS (1,7,6,11) LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord (4) FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS ESCALDINS TRUITA DE PATATA I CARBASSO (3) AMANIDA: lletuga i taronja IOGURT (7)	PAELLA MIXTA amb pollastre i sèpia (4,9,14) SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1) POLLASTRE ROSTIT AMANIDA: Col blanca, pastanaga ratllada i col morada FRUITA DEL TEMPS (local)
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	CREMA DE COLIFLOR I COCO OU BULLIT AMB SALSA DE TOMÀTIGA I PATATA ROSTIDA (3) FRUITA DEL TEMPS (eco)	SOPA MINISTRONE AMB ARRÒS (9) CORDON BLEU DE PAVO (1,3,6,7,9) AMANIDA: lletuga, brots de soja i pastanaga ratllada (6) FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE PATATES AMB VERDURES LLUÇ A L'ESPATLLA (4,9,10,11) AMANIDA: Tomàtiga, blat de les indies i olives FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARABASSA (1) PITRERA DE POLLASTRE AMB SALSA DE PORRO I PASTANAGA ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS DE PEIX (1,3,4,6,9,10) SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12) AMANIDA: canóniges, col lombarda i poma IOGURT (7)
	DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27. FESTA
DINAR	ARRÒS A LA CUBANA (Salsa de tomàtiga i ou bullit) (3) FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT (1,4,3,7,2,14,6,10) AMANIDA: lletuga, brots de soja i olives (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE BRÒQUIL AGUIAT DE PORC AMB VERDURA I PATATA FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT OPCIONAL (1,3,6,7,10) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Col, pastanaga i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1) INDIOT AL CURRI CUSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS (local)	FESTA UNIFICADA

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sésam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

NO FRUITS SECS

En aquest menú totes es elaboracions que portin FRUITS SECS seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Tots els canvis estan marcats en vermell.

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	PURÉ DE PASTANAGA LLUÇ AL FORN (4) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS (eco)	ARRÒS DE PEIX (4,9) SENSE PÈSOLS INDIOT AL FORN amb picada d'all i julivert AMANIDA: Col lombarda, pastanaga ratllada i poma FRUITA DEL TEMPS	SOPA SENSE GLUTEN PALOMETA AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) (4) IOGURT (7)	MACARRONS SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: lletuga juliana, olives i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS (local)	CREMA DE PORRO (Local) ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB VERDURES I PATATA SENSE PÈSOLS NI MONGETA VERDA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	PASTA A LA CARBONARA SENSE GLUTEN (7) HAMBURGUESA DE POLLASTRE sense proteïna de pèsol AMANIDA: Remolatxa, poma i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I GINGEBRE (eco) SENSE CROSTONS LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord (4) FRUITA DEL TEMPS (eco)	SOPA SENSE GLUTEN TRUITA DE PATATA I CARBASSO (3) AMANIDA: lletuga, taronja i sèsam (11) IOGURT (7)	PAELLA DE VERDURES sense pèsols ni mongeta verda SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PASTANAGA POLLASTRE ROSTIT AMANIDA: Col blanca, pastanaga ratllada i col morada FRUITA DEL TEMPS (local)
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	CREMA DE COLIFLOR I COCO OU BULLIT AMB SALSA DE TOMÀTIGA I PATATA ROSTIDA (3) FRUITA DEL TEMPS (eco)	SOPA MINISTRONE AMB ARRÒS (9) sense pèsols ni mongeta verda INDIOT AL FORN AMANIDA: lletuga, i pastanaga ratllada FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE PATATES AMB VERDURES sense pèsols ni mongeta verda LLUÇ A L'ESPATLLA (4,9,10,11) AMANIDA: Tomàtiga, blat de les índies i olives FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE CARABASSA PITRERA DE POLLASTRE AMB SALSA D'AMETLLES (7,8) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS DE PEIX (1,3,4,6,9,10) sense pèsols SALSITXES DE PORC A LA PLANXA (12) sense traces de soja ni proteïna de pèsol AMANIDA: canóniges, col lombarda i poma IOGURT (7)
	DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27. FESTA
DINAR	ARRÒS A LA CUBANA (Salsa de tomàtiga i ou bullit) (3) FILET DE LLUÇ AL FORN (4) AMANIDA: lletuga, i olives FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE BRÒQUIL AGUIAT DE PORC AMB VERDURA I PATATA sense pèsols ni mongeta verda FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS SENSE GLUTEN A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT OPCIONAL (7) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Col, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PASTANAGA INDIOT AL CURRI ARRÒS FRUITA DEL TEMPS (local)	FESTA UNIFICADA

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

NO GLUTEN

En aquest menú totes es elaboracions que portin GLUTEN, seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. LES PASTES, EL PA i ELS ARREBOSSATS són sense GLUTEN NI OU. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró. Tots els canvis estan marcats en vermell.

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	CUINAT DE CIGRONS AMB BLEDES I OU BULLIT RATLLAT PER SOBRE OPCIONAL (3) RABES DE CALAMAR (1,2,3,4,7,14) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS (eco)	ARRÒS DE PEIX (4,9) HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) amb all i julivert AMANIDA: Col lombarda, pastanaga ratllada i poma FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA FRESCA (9) PALOMETA AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) (4) IOGURT (7)	MACARRONS ECO A LA BOLONYESA DE LLENTIES (1,3,6,10) TRUITA francesa (3) AMANIDA: lletuga juliana, olives i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS (local)	CREMA DE PORRO (Local) PILOTES VEGANES , AMB VERDURES I PATATA (6) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	PASTA AMB SALSA DE PORRO I LLET DE SOJA (1,3,6,10) HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) AMANIDA: Remolatxa, poma i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I GINGEBRE (eco) AMB CROSTONS OPCIONALS (1,7,6,11) LLUÇ A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord (4) FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS AMB VERDURES TRUITA DE PATATA I CARBASSO (3) AMANIDA: lletuga, taronja i sèsam (11) IOGURT (7)	PAELLA DE VERDURES sense pèsols ni mongeta verda SALMÓ AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (4) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1) OUS BULLITS (3) AMANIDA: Col blanca, pastanaga ratllada i col morada FRUITA DEL TEMPS (local)
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	CREMA DE COLIFLOR I COCO OU BULLIT AMB SALSA DE TOMÀTIGA I PATATA ROSTIDA (3) FRUITA DEL TEMPS (eco)	SOPA MINISTRONE AMB ARRÒS (9) I BROU DE VERDURES CIGRONS BULLITS AMANIDA: lletuga, brots de soja i pastanaga ratllada (6) FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE PATATES AMB VERDURES LLUÇ A L'ESPATLLA (4,9,10,11) AMANIDA: Tomàtiga, blat de les indies i olives FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARABASSA (1) TOFU AMB SALSA DE PORRO I PASTANAGA (1,3,6) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS DE PEIX (1,3,4,6,9,10) SALSITXES VEGANES A LA PLANXA (6) AMANIDA: canóniges, col lombarda i poma IOGURT (7)
	DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27. FESTA
DINAR	ARRÒS A LA CUBANA (Salsa de tomàtiga i ou bullit) (3) FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT (1,4,3,7,2,14,6,10) AMANIDA: lletuga, brots de soja i olives (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE BRÒQUIL PILOTES VEGANES AMB VERDURA I PATATA (6) FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT OPCIONAL (1,3,6,7,10) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Col, pastanaga i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1) TOFU AL CURRI (1,3,6) CUSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS (local)	FESTA UNIFICADA

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

NO CARN

En aquest menú totes es elaboracions que portin CARN seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. Tots els canvis estan marcats en vermell.

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	CUINAT DE CIGRONS AMB BLEDES SENSE OU OU BULLIT (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS (eco)	ARRÒS AMB BROU DE VERDURES HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) amb all i julivert AMANIDA: Col lombarda, pastanaga ratllada i poma FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA FRESCA (9) TOFU AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) (1,3,6) IOGURT (7)	MACARRONS ECO A LA BOLONYESA DE LLENTIES (1,3,6,10) TRUITA francesa (3) AMANIDA: lletuga juliana, olives i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS (local)	CREMA DE PORRO (Local) PILOTES VEGANES , AMB VERDURES I PATATA (6) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	PASTA AMB SALSA DE PORRO I LLET DE SOJA (1,3,6,10) HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) AMANIDA: Remolatxa, poma i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I GINGEBRE (eco) AMB CROSTONS OPCIONALS (1,7,6,11) MONGETA BLANCA A LA MALLORQUINA: patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord (4) FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS AMB VERDURES TRUITA DE PATATA I CARBASSO (3) AMANIDA: lletuga, taronja i sèsam (11) IOGURT (7)	PAELLA DE VERDURES sense pèsols ni mongeta verda TOFU AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (1,3,6) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1) OUS BULLITS (3) AMANIDA: Col blanca, pastanaga ratllada i col morada FRUITA DEL TEMPS (local)
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	CREMA DE COLIFLOR I COCO OU BULLIT AMB SALSA DE TOMÀTIGA I PATATA ROSTIDA (3) FRUITA DEL TEMPS (eco)	SOPA MINISTRONE AMB ARRÒS (9) I BROU DE VERDURES CIGRONS BULLITS AMANIDA: lletuga, brots de soja i pastanaga ratllada (6) FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE PATATES AMB VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Tomàtiga, blat de les indies i olives FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARBASSA (1) TOFU AMB SALSA DE PORRO I PASTANAGA (1,3,6) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS AMB BROU DE VERDURES (1,3,6,10) SALSITXES VEGANES A LA PLANXA (6) AMANIDA: canóniges, col lombarda i poma IOGURT (7)
	DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27. FESTA
DINAR	ARRÒS A LA CUBANA (Salsa de tomàtiga i ou bullit (3)) FALAFEL (1) AMANIDA: lletuga, brots de soja i olives (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE BRÒQUIL PILOTES VEGANES AMB VERDURA I PATATA (6) FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT OPCIONAL (1,3,6,7,10) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Col, pastanaga i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1) TOFU AL CURRI (1,3,6) CUSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS (local)	FESTA UNIFICADA

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre o sulfit 13 Altramusos 14 Moluscs

NO CARN

En aquest menú totes es elaboracions que portin CARN seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. Tots els canvis estan marcats en vermell.

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	CUINAT DE CIGRONS AMB BLEDES SENSE OU OU BULLIT (3) AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS (eco)	ARRÒS AMB BROU DE VERDURES HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) amb all i julivert AMANIDA: Col lombarda, pastanaga ratllada i poma FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA FRESCA (9) TOFU AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) (1,3,6) IOGURT DE SOJA O FRUITA (6)	MACARRONS ECO A LA BOLONYESA DE LLENTIES (1,3,6,10) TRUITA francesa (3) AMANIDA: lletuga juliana, olives i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS (local)	CREMA DE PORRO (Local) PILOTES VEGANES , AMB VERDURES I PATATA (6) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	PASTA AMB SALSA DE PORRO I LLET DE SOJA (1,3,6,10) HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) AMANIDA: Remolatxa, poma i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I GINGEBRE (eco) SENSE CROSTONS MONGETA BLANCA A LA MALLORQUINA : patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord (4) FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS AMB VERDURES TRUITA DE PATATA I CARBASSO (3) AMANIDA: lletuga, taronja i sèsam (11) IOGURT DE SOJA O FRUITA (6)	PAELLA DE VERDURES sense pèsols ni mongeta verda TOFU AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (1,3,6) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1) OUS BULLITS (3) AMANIDA: Col blanca, pastanaga ratllada i col morada FRUITA DEL TEMPS (local)
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	CREMA DE COLIFLOR I COCO OU BULLIT AMB SALSA DE TOMÀTIGA I PATATA ROSTIDA (3) FRUITA DEL TEMPS (eco)	SOPA MINISTRONE AMB ARRÒS (9) I BROU DE VERDURES CIGRONS BULLITS AMANIDA: lletuga, brots de soja i pastanaga ratllada (6) FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE PATATES AMB VERDURES TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Tomàtiga, blat de les índies i olives FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARABASSA (1) TOFU AMB SALSA DE PORRO I PASTANAGA (1,3,6) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS AMB BROU DE VERDURES (1,3,6,10) SALSITXES VEGANES A LA PLANXA (6) AMANIDA: canóniges, col lombarda i poma IOGURT DE SOJA O FRUITA (6)
	DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27. FESTA
DINAR	ARRÒS A LA CUBANA (Salsa de tomàtiga i ou bullit (3)) FALAFEL (1) AMANIDA: lletuga, brots de soja i olives (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE BRÒQUIL PILOTES VEGANES AMB VERDURA I PATATA (6) FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA NAPOLITANA SENSE FORMATGE (1,3,6,10) TRUITA FRANCESA (3) AMANIDA: Col, pastanaga i blat de les índies FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1) TOFU AL CURRI (1,3,6) CUSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS (local)	FESTA UNIFICADA

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

VEGETARIÀ SENSE LÀCTIS

En aquest menú totes es elaboracions que portin CARN, PEIX O LÀCTIS seràn substituïdes per productes similars a les del menú general. En ocasions hi ha canvis per facilitar el treball a cuina (tenim moltes al·lèrgies). Entenem per ovo-làcti vegetarià aquells individus que no mengen carn ni peix però si que consumeixen ou i làctis a part de verdura, farinacis i llegum. En aquest cas tampoc consumeix làctis. Tots els canvis estan marcats en vermell.

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	CUINAT DE CIGRONS AMB BLEDES SENSE OU PATATA BULLIDA TREMPADA AMANIDA: lletuga, tomàtiga i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS (eco)	ARRÒS AMB BROU DE VERDURES HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) amb all i julivert AMANIDA: Col lombarda, pastanaga ratllada i poma FRUITA DEL TEMPS	ESCUDELLA FRESCA (9) TOFU AL FORN AMB PATATES I SALSA DE PEBRES VERMELLS (ceba, alls, pebre vermell, tomàtiga i pebre bord) (1,3,6) IOGURT DE SOJA O FRUITA (6)	MACARRONS ECO A LA BOLONYESA DE LLENTIES (1,3,6,10) FILET DE CARBASSÓ A LA PLANXA AMANIDA: lletuga juliana, olives i pipes (8) FRUITA DEL TEMPS (local)	CREMA DE PORRO (Local) PILOTES VEGANES , AMB VERDURES I PATATA (6) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	PASTA AMB SALSA DE PORRO I LLET DE SOJA (1,3,6,10) HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) AMANIDA: Remolatxa, poma i tomàtiga FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARBASSA I GINGEBRE (eco) SENSE CROSTONS MONGETA BLANCA A LA MALLORQUINA : patata, bledes, grells, tomàtiga i pebre bord (4) FRUITA DEL TEMPS (eco)	CIGRONS AMB VERDURES FILET D'HEURA A LA PLANXA (6) AMANIDA: lletuga, taronja i sèsam (11) IOGURT DE SOJA O FRUITA (6)	PAELLA DE VERDURES sense pèsols ni mongeta verda TOFU AL FORN AMB SALSA DE TARONJA I ENELDO (1,3,6) BRÒQUIL AL VAPOR FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1) BRÒQUIL EN TEMPURA (1) AMANIDA: Col blanca, pastanaga ratllada i col morada FRUITA DEL TEMPS (local)
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	CREMA DE COLIFLOR I COCO PILOTES VEGANES AMB SALSA DE TOMÀTIGA I PATATA ROSTIDA (6) FRUITA DEL TEMPS (eco)	SOPA MINISTRONE AMB ARRÒS (9) I BROU DE VERDURES CIGRONS BULLITS AMANIDA: lletuga, brots de soja i pastanaga ratllada (6) FRUITA DEL TEMPS	AGUIAT DE PATATES AMB VERDURES FILET D'HEURA A LA PLANXA (6) AMANIDA: Tomàtiga, blat de les indies i olives FRUITA DEL TEMPS (local)	PURÉ DE LLENTIA VERMELLA AMB CARABASSA (1) TOFU AMB SALSA DE PORRO I PASTANAGA (1,3,6) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS AMB BROU DE VERDURES (1,3,6,10) SALSITXES VEGANES A LA PLANXA (6) AMANIDA: canóniges, col lombarda i poma IOGURT DE SOJA O FRUITA (6)
	DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27. FESTA
DINAR	ARRÒS A LA CUBANA (Salsa de tomàtiga i ou bullit (3)) FALAFEL (1) AMANIDA: lletuga, brots de soja i olives (6) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE BRÒQUIL PILOTES VEGANES AMB VERDURA I PATATA (6) FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA NAPOLITANA SENSE FORMATGE (1,3,6,10) HAMBURGUESA DE QUINOA I KALE (1,6) AMANIDA: Col, pastanaga i blat de les indies FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1) TOFU AL CURRI (1,3,6) CUSCÚS (1) FRUITA DEL TEMPS (local)	FESTA UNIFICADA

14 al·lèrgens reglamentaris : 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacahuets 6 Soja 7 Llet o productes que continguin lactosa 8 Fruits seca amb closca 9 Apid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre o sulfits 13 Altramusos 14 Moluscs

VEGETARIÀ VEGÀ

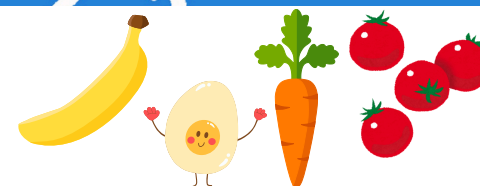
ENTENEM COM A VEGETARIÀ AQUELLS INDIVIDUS QUE NO MENGEN CARN NI PEIX NI OU NI LÀCTIS·Els canvis del menú principal estaran destacats en vermell·



COLE

FEBRERO 2026

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida IB0088



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
POTAJE DE GARBANZOS ² CON HACELGAS Y HUEVO HERVIDO rallado por encima opcional (3) RABAS DE CALAMAR (1,2,3,4,7,14) ENSALADA: lechuga, tomate y maíz FRUTA	ARROZ DE DE PEIX (4,9) ³ pavo al horno CON PICADILLO DE AJO Y PEREJIL ENSALADA: col lombarda, zanahoria rallada y manzana FRUTA	ESCUDELLA FRESCA (9) ⁴ PALOMETA AL HORNO CON PATATAS Y SALSA DE PIMIENTOS ROJOS (cebolla, ajos, pimiento rojo, tomate y pimentón (4) YOGUR (7)	MACARRONES A LA ⁵ BOLOÑESA (1,3,6,10) TORTILLA FRANCESA (3) ENSALADA: lechuga juliana, aceitunas y pipas (8) FRUTA	VICHYSOISE ⁶ ESCALDUMS DE POLLO CON PATATA Y VERDURA FRUTA
PASTA A LA ⁹ CARBONARA (1,3,7,10) HAMBURGUESA DE QUINOA Y KALE (1,6) ENSALADA: Remolacha, manzana y tomate FRUTA	CREMA DE CALABAZA ¹⁰ Y GINGEBRE con picatostes opcionales (1,7,6,11) MERLUZA A LA MALLORQUINA (4) FRUTA	GARBANZOS ESCALDINS ¹¹ TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN (3) ENSALADA: lechuga, naranja y sésamo (11) YOGUR (7)	PAELLA MIXTA ¹² con pollo y sépia (4,9,14) SALMÓN AL HORNO CON SALSA DE NARANJA, ENELDO Y BRÓCOLI AL VAPOR (4) FRUTA	POTAJE DE LENTEJAS CON ¹³ VERDURAS (1) POLLO AL HORNO ENSALADA: col blanca, zanahoria rallada y col morada FRUTA
CREMA DE COLIFLOR ¹⁶ Y COCO HUEVO HERVIDO CON SALSA DE TOMATE Y PATATA AL HORNO (3) FRUTA	SOPA MINISTRONE ¹⁷ CON ARROZ (9) CORDON BLEU DE PAVO (1,3,6,7,9) ENSALADA: lechuga, brotes de soja y zanahoria rallada (6) FRUTA	GUISO DE PATATAS CON ¹⁸ VERDURA MERLUZA A LA ESPALDA (4,9,10,11) ENSALADA: Tomate, maíz y aceitunas FRUTA	PURÉ DE LENTEJA ROJA ¹⁹ CON CALABAZA (1) PECHUGA DE POLLO CON SALSA DE ALMENDRAS (7,8) ARROZ INTEGRAL FRUTA	FIDEOS DE PESCADO ²⁰ (1,3,4,6,9,10) SALCHICHAS DE CERDO A LA PLANCHA (12) ENSALADA: canonigos, col lombarda y manzana YOGUR (7)
ARROZ A LA CUBANA con ²³ huevo hervido (3) MERLUZA REBOZADA (1,4,3,7,2,14,6,10) ENSALADA: lechuga, brotes de soja y aceitunas (6) FRUTA	PURÉ DE BRÓCOLI ²⁴ GUISO DE CERDO CON VERDURA Y PATATA FRUTA	ESPAGUETIS INTEGRALES ²⁵ A LA NAPOLITANA con queso rallado opcional (1,3,6,7,10) TORTILLA FRANCESA (3) ENSALADA: Col, zanahoria y maíz FRUTA	POTAJE DE LENTEJAS CON ²⁶ VERDURAS (1) PAVO AL CURRI CON CUSCÚS (1) FRUTA	FESTA UNIFICADA ²⁷

Comensals

— MENJADORS ESCOLARS —

desde 1990

Productes de temporada OCTUBRE 2025 SEGONS APAEMA :

ALBERGINIA, BLEDA, CAQUI, CARABASSA, CARABASSÓ, COL, COLIFLOR, BRÒQUIL, ENCIAM, ESPINACS, FIGA, LLIMONA, MAGRANA, MELÓ, MONGETA VERDA, PASTANAGA, PEBRE VERMELL, PERA, POMA, RAÏM, RAVE I TARONJA

Menús de Comensals:



Pa moreno integral de forn de llenya - Aigüa 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.

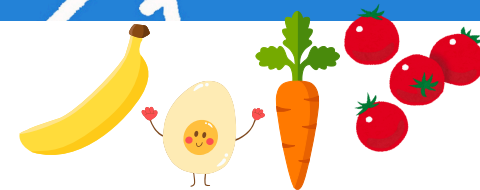
Reglament al·lèrgens 1169/2011, 13 de desembre de 2014

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

PROPUESTAS DE CENA

FEBRERO 2026

Nutricionista Neus Goyeneche Tarrida IB0088



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 Salmón a la plancha con puré de patata y judía verde + fruta	3 Tortilla de patata con brócoli y tomate aliñado + fruta	4 Salchichas con coles de Bruselas y arroz integral + fruta	5 Pescado al papillote con patata y verdura + fruta	6 Sopa + huevo a la plancha con coliflor + fruta
9 Pollo al horno con moniato y champiñones + fruta	10 Sopa de cocido con col y albondiga + fruta	11 Cuscús con verduras y tofu + fruta	12 Crema de zanahoria + revuelto de huevo con pan y tomate + fruta	13 Pescado al horno con patata y verdura + fruta
16 Lenguado a la plancha con menestra + fruta	17 Ensalada + pa amb oli de queso + fruta	18 Bistec de ternera con hummus y calabacín + fruta	19 Colas de rape con verduras y patata + fruta	20 Puré de guisantes + revuelto de huevo + fruta
23 Quinoa con verduras y frutos secos + fruta	24 Costillas de cordero con mazorca de maíz y ensalada + fruta	25 Pollo al horno con moniato y calabacín + fruta	26 Pescado al horno con calabaza y patata + fruta	27 FESTA UNIFICADA 