

MENÚ NOVEMBRE 2020

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
DINAR	CIGRONS AMB PATATA BULLIDA, MONGETA TENDRA I OU BULLIT (3) RABAS DE CALAMAR ARREBOSSADES (1,2,3,4,14) LLETUGA ROMANA, TOMÀTIGA I SÈSAM (11) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA PITRERES DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB SALSA DE XAMPINYONS (7) ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS AMB BROU DE CARN (9) PILOTES DE CARN MIXTA A LA JARDINERA PÈSOLS, PATATA I PASTANAGA I OGURT NATURAL (7)	ESPAGUETIS ECO. A LA BOLONYESA (1,3) TRUITA FRANCESA (3) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS
SOPAR	SOPA DE FIDEUS + TRUITA DE CARBASSÓ AMB TOMÀTIGA A DAUS FRUITA DEL TEMPS	CASSOLA DE MUSSOLA AMB PATATA, PÈSOLS, CEBA I PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSA + CUIXES DE POLLASTRE AMB POMA I PRUNES FRUITA DEL TEMPS	ENSALADA D'ADBOCAT I MAGRANA + BACALLÀ AL FORN AMB TOMÀQUET, CEBA I PATATA FRUITA DEL TEMPS	FILET D'INDIOT AMB MONGETA VERDA I PURÉ DE MONIATO LÀCTIC
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
DINAR	SOPA AMB BROU DE VERDURES (1,3,9) LLOM TORRAT AMB SALSA DE PORRO I POMA PATATA I BONIATO AL FORN FRUITA DEL TEMPS	MACARRONS ECO. CARBONARA AMB PORRO, PERNIL, BACÓ I NATA VEGETAL (1,3,6) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIGRÓ (4) LLETUGA ROMANA, CANONGES I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSA ECO AMB POMA ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PICADA D'AMETLLES (8) PATATA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA (PEIX DE ROCA) (2,4) TRUITA DE PATATA I CEBA (3) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE CIGRONS DORADA A L'ESPATLLA (4) LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA I OGURT NATURAL (7)
SOPAR	WOK DE VERDURES DE TEMPORADA+ REMENAT D'OU AMB PERNIL FRUITA DEL TEMPS	HAMBURGUESA A LA PLANXA AMB MONIATO I CARBASSÓ FRUITA DEL TEMPS	SEITONS ARREBOSSATS AMB ENSALADA I ARRÒS LÀCTIC	CONILL AMB BOLETS I PATATA FRUITA DEL TEMPS	BROCOLI I COLIFLOR GRATINADA + BACALLÀ AL FORN AMB TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
DINAR	CREMA DE PORROS (7) SALMÓ A LA PLANXA AMB SALSA TÀRTARA OPCIONAL (3,4,7) PATATA FREGIDA FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE LLENTIES AMB ARRÒS CROQUETES DE POLLASTRE (1,3,7) CANONGES, TOMÀTIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	FIDEUS DE MUSSOLA (1,3,4) HOKI A L'ESPATLLA AMB ALLETS LLETUGA ROMANA I REMOLATXA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE BRÒQUIL PITRERA DE POLLASTRE AL CURRI ARRÒS I OGURT NATURAL (7)	CIGRONS ESCALDINS AMB CARN MAGRA TRUITA FRANCESA (3) LLETUGA ROMANA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS
SOPAR	BULLIT DE POLLASTRE AMB COL, PATATA I PASTANAGA LÀCTIC	PURÉ DE PASTANAGA I JENIBRE + LLUÇ A LA PLANXA AMB SALTEJAT DE PÈSOLS I CEBA FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES + TRUITA DE PATATES AMB BROCOLI FRUITA DEL TEMPS	LLUÇ AL FORN AMB CARBASSÓ I QUINOA FRUITA DEL TEMPS	SALTEJAT DE VERDURA+ LLOM A LA PLANXA AMB PURÉ DE CASTANYES FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
DINAR	ARRÒS DE PEIX (2,4) NUGGETS DE POLLASTRE CASOLANS (1,3) LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (1,3,9) LLUÇ AL FORN (4) PATATA I CARBASSÓ AL FORN FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA ECO AMB POLLASTRE TRUITA DE PERNIL (3) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3) HOKI A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA, PASTANAGA RATLLADA I BLAT DE LES INDIES I OGURT NATURAL (7)	CREMA DE CIGRONS AMB CARBASSA ECO. RODÓ DE VEDELLA AMB SALSA DE VERDURES ARRÒS FRUITA DEL TEMPS
SOPAR	SALMÓ A LA PLANXA AMB ARROS I BROCOLI FRUITA DEL TEMPS	CUIXES DE POLLASTRE AMB ARRÒS TOMÀQUET I CARBASSÓ LÀCTIC	INDIOT AL FORN AMB PATATA I COLIFLOR FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE REMOLATXA AMB PATATA + SALSITXES FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE PEIX AMB VERDURES FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 30				
DINAR	SOPA AMB BROU DE CARN I VERDURES (1,3,9) HAMBURGUESA DE POLLASTRE A LA PLANXA PATATA I MONGETA TENDRE FRUITA DEL TEMPS				
SOPAR	REMENAT D'OU AMB PERNIL I PÈSOLS + TOMÀTIGA A DAUS FRUITA DEL TEMPS				

Informació sobre els nostres menús

Pa moreno de fom 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 intearals
Plat tradicional de les Illes Balears
Productes ecològics
Productes de km 0
Productes de temporada segons el calendari APAEMA

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 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs 15 Traces**