

MENÚ DESEMBRE 2020

	DILLUNS	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOURS 3	DIVENDRES 4
DINAR		ARRÒS DE PEIX (2,4) LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB FARINA DE CIURONS (4) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA IOGURT (7)	CUINAT DE MONGETES BLANQUES SALSITXES DE POLLASTRE A LA PLANXA PATATES I XAMPINYONS SALTETJATS FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS AL PESTO AMB AMETLLES (1,3,8) SALMÓ A LA PLANXA (4) LLETUGA + PASTANAGA RATLLADA I MAIONESA OPCIONAL FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PASTANAGA AMB GINGEBRE I CROSTONS (1) LLOM TORRAT AMB SALS DE XAMPINYONS (7) PATATA PANADERA FRUITA DEL TEMPS
SOPAR		BACALLÀ AL FORN AMB MONIATO I CARBASSA FRUITA DEL TEMPS	TRUITA DE CARBASSÓ + PA MORENO AMB TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	NUGGETS DE POLASTRE CASOLANS AMB MENESTRA DE VERDURES FRUITA DEL TEMPS	SOPA + BULLIT DE POLLASTRE FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOURS 10	DIVENDRES 11
DINAR			MACARRONS INTEGRALS A LA BOLONYESA (1,3) LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA I SÈSAM (11) FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (2,4) TRUITA DE PATATA (3) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGUETES XERRI FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE LLENTIES VERMELLES AMB CARABASSA ESCALDUMS D'INDIOT FRUITA DEL TEMPS
SOPAR			POLLASTRE AL FORN AMB ALBERGINIA I QUINOA FRUITA DEL TEMPS	SOPA + LLENGUADO A LA PLANXA AMB MONGETA VERDA FRUITA DEL TEMPS	TRUITA FRANCESA AMB BROCOLI I ARRÒS FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOURS 17	DIVENDRES 18
DINAR	ARRÒS BRUT TRUITA A LA FRANCESA (3) AMANIDA CAPRESSE (TOMÀTIGA, FORMATGE TENDRE I ORENGA) (7) FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BULLIT (1,3,9) BULLIT DE POLLASTRE VERDURES DEL BULLIT: PASTANAGA, PATATA I MONGETA VERDA FRUITA DEL TEMPS	VYCHISOISE DE PORROS(7) LASSANYA DE CARN DE VEDELLA (1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,12,13,14) LLETUGUES VARIADES FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES CUINADES CROQUETES D'ESPINACS I POLLASTRE (1,2,3,4,6,7,9,14) CANONGES AMB TOMÀTIGA IOGURT (7)	ESPIRALS VEGETALS AMB SALS DE VERDURES (1,3) LLENGUADO A LA PLANXA (4) TOMÀTIGA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS
SOPAR	PURÉ DE VERDURES+ DORADA AL FORN AMB PATATA FRUITA DEL TEMPS	INDIOT A LA PLANXA AMB HUMUS I CRUDITÉS DE PASTANAGA FRUITA DEL TEMPS	TRUITA DE PATATA AMB TOMÀTIGA, LLETUGA I ADOBACAT FRUITA DEL TEMPS	WOK DE VERDURES, ARRÒS I GAMBES FRUITA DEL TEMPS	POLLASTRE AL FORN AMB PATATA, TOMÀTIGA I XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOURS 24	DIVENDRES 25
DINAR	CIURONS CUINATS RABAS DE CALAMAR (1,14) LLETUGA ROMANA, PINYA I PIPES FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE GALETS (1,3,9) RODO DE VEDELLA AMB SALS DE VERDURES PASTANAGA BABY O MONGETA VERDA TORRÓ (1,3,6,7,8)	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL
SOPAR	SALSITXES MIXTES AMB PATATA I MONGETA VERDA FRUITA DEL TEMPS	LLUÇ AL FORN AMB CARBASSÓ I ARRÒS FRUITA DEL TEMPS			
	DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	DIJOURS 31	
	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	VACANCES DE NADAL	

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

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·lèrgic 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·lucsc TR Traces**