

Dilluns 1	Dimarts 2	Dimecres 3		Dijous 4	Divendres 5
Vacances d'estiu	Vacances d'estiu	Vacances d'estiu		Vacances d'estiu	Vacances d'estiu
Dilluns 8	Dimarts 9	Dimecres 10		Dijous 11	Divendres 12
Vacances d'estiu	Vacances d'estiu	Brou d'au i verdures amb pasta meravella		Crema de carabassó amb porro i ceba	Amanida de formatge tendre amb lletugues, pastanaga, tomàtiga i olives
		Truita de patata amb trempó (tomàtiga, ceba i pebre verd)		Filet de Lluç al forn amb verdures i patates al forn	Espaguetis amb salsa bolonyesa
		logurt		Fruita	Fruita
		1,2,3		4	1,2,3
Dilluns 15	Dimarts 16	Dimecres 17		Dijous 18	Divendres 19
Sopa de pinyonet amb brou d'au i verdures	Ciurons cuinats amb col, bledes, i pastanaga	Amanida d'arròs amb xítxeros, pernil dolç, tomàtiga i pastanaga		Cuinat de mongetes blanques amb pastanaga, patata, ceba i espinacs	Crema de carabassa amb porro, ceba i patata
Truita de tonyina amb trempó (tomàtiga, pebre verd i ceba)	Cuixetes de pollastre al forn amb lletuga, cogombre, tomàtiga i blat d'índies	Filet de peix al forn amb verdures i patates		Pitera de pollastre arrebossada amb lletugues variades, tomàtiga i pastanaga	Pizza casolana amb pernil dolç
Fruita	logurt	Fruita		Fruita	Fruita
1,3,4	2	4		1,3	1,2
Dilluns 22	Dimarts 23	Dimecres 24		Dijous 25	Divendres 26
Amanida de tonyina, lletugues, tomàtiga, pastanaga i cogombre	Cuinat de lleties amb porro, carabassó, pastanaga i ceba	Arròs sec amb verdures		Cuinat de ciurons amb bledes i espinacs	Crema de pastanaga, amb ceba, porro i patata
Macarrons integrals amb salsa de tomàtiga amb verdures i gratinats amb formatge	Pitera de pollastre a la planxa amb trempó (tomàtiga, ceba i pebre verd)	Truita de patata i ceba amb lletugues variades		Salsitxa fresca de porc amb puré de patata	Nuggets de mussola amb lletugues variades i patates
Fruita	Fruita	logurt		Fruita	Fruita
1,2,4		2,3		2	1,3,4
Dilluns 29	Dimarts 30	Al·lergògens		Dietista-nutricionista: Maria Blanquer Genovart Col núm. CAT000056	
Amanida de pasta amb tonyina, tomàtiga, pebre verd i blat d'índies	Arròs brut	1-Gluten 2-Llet, lactis 3-Ous 4-Peix 5-Marisc 6-Fruita seca 7-Api	8-Soja 9-Cacauet 10-Sèsam 11-Mostassa 12-Tramussos 13-Mol·luscs 14-Sulfits	Producte de proximitat o local Plat tradicional de les Illes Balears Producte ecològic i local	
Cuixetes i aletes de pollastre al forn amb amanida de lletugues, tomàtiga i olives	Hamburguesa casolana de porc amb trempó				
Fruita	Fruita				
1,4	3				

Fruita de temporada: caqui, meló, pera, poma, raïm, síndria, meló, nectarina i prunes.

Verdura de temporada: carabassa, carabassó, mongeta tendre, cogombre, pebres i tomàtiga.

Oli d'oliva verge extra (extracció en fred) per amanir i per cuinar oli d'oliva.

Pa integral de forn de llenya per acompanyar els plats.

Condiments com: all, julivert, llorer i pebre de tap de cortí de Mallorca.

L'aigua és l'única beguda.

logurt amb menys de 12'3g de sucre /100ml.