



CEIP SON CALIU



Benvinguts a un nou curs escolar!



DIVENDRES	10
LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES (ceba, pebres, tomàtiga, pastanaga i bledes)	
POLLASTRE PANAT	
ENSALADA VARIADA AMB OLIVES	
FRUITA DE TEMPORADA	
<b>Suggeriment de sopar:</b>	
Ensalada variada i pizza casolana / Fruita	
DIVENDRES	17
PAELLA DE VERDURES I CARN	
LLUÇ AL FORN	
A LA MALLORQUINA (patata, bledes, ceba tendre, julivert, all, tomàtiga, sal i pebre bord)	
FRUITA DE TEMPORADA	
<b>Suggeriment de sopar:</b>	
Ensalada i pizza / Fruita	

DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
SOPA DE BROU DE CARN AMB FIDEUS (ceba, pastanaga, api, nab, tomàtiga, llorer i pollastre)		MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (ceba, tomàtiga, all i alfàbrega)		<b>100 % TEMPORADA PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA I LLENTIES</b>		ESTOFAT DE CIGRONS ECOLÒGICS AMB PATATA I VERDURES (ceba, pebres, tomàtiga, bledes o espinacs)		PAELLA DE VERDURES I CARN	
LIMANDA A L'ANDALUSA (farina de blat)		TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE		ESTOFAT D'INDIOT		SALSITXES DE PORC AL FORN		LLUÇ AL FORN	
ENSALADA VARIADA AMB BLAT DE LES ÍNDIES		ENSALADA VARIADA AMB TONYINA		VERDURES (ceba, pastanaga, brou, sal i pebre) I PATATA		TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA		A LA MALLORQUINA (patata, bledes, ceba tendre, julivert, all, tomàtiga, sal i pebre bord)	
FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA		IOGURT		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA	
<b>Suggeriment de sopar:</b>		<b>Suggeriment de sopar:</b>		<b>Suggeriment de sopar:</b>		<b>Suggeriment de sopar:</b>		<b>Suggeriment de sopar:</b>	
Calamars amb verdures i arròs / Fruita		Verdures amb cuscús i pollastre / Fruita		Ensalada variada i falàfel de cigrons amb salsa / Fruita		Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita		Ensalada i pizza / Fruita	
DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA (ceba, pastanaga, all, llorer i tomàtiga)		PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA		LLENTIES ECOLÒGIQUES ESTOFADES AMB VERDURES (ceba, pebres, tomàtiga, pastanaga i bledes)		SOPA DE BROU DE CARN AMB FIDEUS (ceba, pastanaga, api, nab, tomàtiga, llorer i pollastre)		FIDEUÀ DE VERDURES (pebre verd, vermell i pèsols)	
TRUITA A LA FRANCESA		FOGONERO ARREBOSSAT CASOLÀ (ou, pa ratllat)		HAMBURGUESA CASOLANA (magre i morcillo)		LLUÇ AL FORN		CROQUETES DE POLLASTRE	
ENSALADA VARIADA AMB TONYINA		PATATES I VERDURES AL VAPOR		ENSALADA VARIADA AMB OLIVES		SALSA DE VERDURES (ceba, pastanaga, pèsols i tomàtiga) I PATATA		ENSALADA VARIADA AMB BLAT DE LES ÍNDIES	
FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA		IOGURT		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA	
<b>Suggeriment de sopar:</b>		<b>Suggeriment de sopar:</b>		<b>Suggeriment de sopar:</b>		<b>Suggeriment de sopar:</b>		<b>Suggeriment de sopar:</b>	
Saltejat de pebres i ceba amb ous a la planxa i pa / Fruita		Sopa de peix amb verdures i llucet / Fruita		Cuscús amb verdures i indiots / Fruita		Sopa i truita a la francesa amb xampinyons / Fruita		Ensalada variada i pa amb oli / Fruita	
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30		
LLENTIES ECOLÒGIQUES ESTOFADES AMB VERDURES (ceba, pebres, tomàtiga, pastanaga i bledes)		ARRÒS DE PEIX (all, julivert, ceba, ceba tendre, tomàtiga, sal, pebre bord i peix)		PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA I CIGRONS ECOLÒGICS		SOPA DE BROU DE CARN AMB FIDEUS (ceba, pastanaga, api, nab, tomàtiga, llorer i pollastre)			
LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ (ou, pa ratllat)		POLLASTRE ROSTIT A LA LLIMONA (pebre, romani, limona)		PILOTES CASOLANES (magre de porc i morcillo de vedella)		TRUITA DE PATATA I CEBÀ			
ENSALADA VARIADA AMB BLAT DE LES ÍNDIES		PATATAS FREGIDES		VERDURES (ceba, pastanaga, pèsols i tomàtiga)		ENSALADA VARIADA AMB TONYINA			
FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA		IOGURT		FRUITA DE TEMPORADA			
<b>Suggeriment de sopar:</b>		<b>Suggeriment de sopar:</b>		<b>Suggeriment de sopar:</b>		<b>Suggeriment de sopar:</b>			
Aguiat de lleties amb verdures i patata / Fruita		Cuscús amb verdures i bacallà / Fruita		Ensalada variada i truita a la francesa amb pa / Fruita		Sopa i raoles de verdures amb ensalada / Fruita			

**IMPORT MENJADOR SETEMBRE 90,45 €**

**VALS DIARIS 6,63 €**

Los menús van acompanyats de pan y agua. La cocina utiliza Aceite de Oliva para cocinar y aliñar los platos.

Cada mes incorporamos, en la medida de las posibilidades del mercado, productos de proximidad.

SI NECESITA INFORMACIÓN DE LOS ALÉRGICOS CONTENIDOS EN EL MENÚ, CONTACTE CON LAS OFICINAS.

