

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
<p>Cuinat de lleties amb patata, pastanaga, carabassa, ceba i porro</p> <p>Truita de formatge amb trempó (tomàtiga, pebre verd i ceba)</p> <p>Fruita del temps</p> <p>2,3</p>	<p>Arròs de peix de cala Ratjada</p> <p>Filet de dorada al forn amb verdura i patates</p> <p>Fruita del temps</p> <p>4,5,13</p>	<p>Purè de llegums amb verdures</p> <p>Pitera de pollastre arrebossada amb ensalada variada</p> <p>logurt</p> <p>1,2,3</p>	<p>Ensalada de tonyina amb tomàtiga, blat de moro i pastanaga</p> <p>Macarrons integrals amb verdures i salsa de tomàtiga</p> <p>Fruita del temps</p> <p>1,3,4</p>	<p>Crema de carabassa amb porro</p> <p>Croquetes de pollastre amb patates</p> <p>Fruita del temps</p> <p>1,2,3</p>
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
<p>Arròs brut</p> <p>Truita de tonyina amb ensalada tropical</p> <p>Fruita del temps</p> <p>3,4</p>	<p>Crema de pastanaga amb crostons</p> <p>Filet de peix al forn amb patates i verdures</p> <p>Fruita del temps</p> <p>1,4</p>	<p>Ensalada de lletugues variades, tomàtiga, poma i taronges</p> <p>Magnòlies amb salsa bolonyesa i formatge gratinat</p> <p>Fruita del temps</p> <p>1,2,3</p>	<p>FESTA</p>	<p>Cuinat de mongetes blanques amb verdures</p> <p>Llibrets arrebossats de pernil dolç i formatge amb ensalada</p> <p>logurt</p> <p>1,2,3</p>
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
<p>Fideus roters</p> <p>Mussola al forn amb verdures de temporada</p> <p>Fruita del temps</p> <p>1,3,4</p>	<p>Ensalada variada amb formatge tendre</p> <p>Paella de pollastre i verdures</p> <p>Fruita del temps</p> <p>2</p>	<p>Ensalada de patata i pèsols amb ou bullit, i daus de pernil dolç</p> <p>Nuggets de peix amb ensalada variada</p> <p>logurt</p> <p>1,2,3,4</p>	<p>Cuinat de ciurons amb verdures (espinacs, bledes)</p> <p>Remenat d'ous amb patates</p> <p>Fruita del temps</p> <p>3</p>	<p>Crema de bròquil i coliflor</p> <p>Salsitxa fresca amb puré de patata i ensalada</p> <p>Fruita del temps</p> <p>2</p>
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
<p>Cuinat de lleties amb verdures</p> <p>Truita de tonyina amb lletugues variades, tomàtiga i blat d'indies</p> <p>Fruita del temps</p> <p>3,4</p>	<p>Brou d'au i verdures amb estrelletes</p> <p>Pitera de pollastre a la planxa amb allets, julivert, lletugues variades i patates</p> <p>Fruita del temps</p> <p>1</p>	<p>Arròs de peix de Cala Ratjada i gambetes.</p> <p>Croquetes de bacallà amb tomàtiga trempada</p> <p>logurt</p> <p>1,2,3,4,5,13</p>	<p>Ensalada de lletuga, tomàtiga, blat de moro, ou bullit i pastanaga</p> <p>Aguiat de pollastre en pilotes</p> <p>Fruita del temps</p> <p>1,2,3</p>	<p>Purè de llegums amb carabassa, ceba i porro</p> <p>Tires de peix arrebossat amb patata bullida</p> <p>Fruita del temps</p> <p>3,4</p>
Dilluns 30	Dimarts 31	AL·LERGÒGENS		Dietista-nutricionista: Maria Blanquer Genovart Col núm. CAT000056
<p>Brou d'au i verdures amb sopa meravella</p> <p>Bullit de pollastre amb patates i verdures (col, pastanaga i mongetes)</p> <p>Fruita del temps</p> <p>1</p>	<p>Ensalada amb tonyina, tomàtiga, cogombre, blat de moro i olives</p> <p>Arròs amb salsa de tomàtiga i ou fregit</p> <p>logurt</p> <p>2,3,4</p>	<p>1-Gluten 2-Llet, lactis 3-Ous 4-Peix 5-Marisc 6-Fruita seca 7-Api</p>	<p>8-Soja 9-Cacauet 10-Sèsam 11-Mostassa 12-Tramussos 13-Mol·luscs 14-Sulfits</p>	<p>Tots el nostres menús inclouen pa moreno de forn de llenya i aigua. Totes les nostres ensalades estan amanides amb oli d'oliva verge i cuinam alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic.</p> <p>Producte de temporada</p> <p>Producte de proximitat</p> <p>Plat tradicional de les Illes Balears</p> <p>Producte ecològic</p>