

# MAIG '19

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 FESTA, DIA DEL TREBALLADOR	2 ARRÒS A LA CUBANA AMB OU BULLIT <sup>3</sup> SALSITXES DE POLLASTRE CASOLANES A LA PLANXA AMB ENCIAM, PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	3 AMANIDA DE PASTA DE LLAÇOS DE COLORS AMB TONYINA, TOMÀTIGA I OLIVES <sup>1,4</sup> PEIX, GALLINETA A L'ESPATLLA AMB MONGETES SALTETJADES <sup>1</sup> FRUITA DEL TEMPS
6 CREMA DE VERDURES DEL TEMPS LLOM TORRAT AMB SALSAD'AMETLLES I PATATES AL FORN <sup>7,8</sup> FRUITA DEL TEMPS	7 ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT PEIX, FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURONS ACOMPANYAT DE LLETUGA, BROTS DE SOJA I BLAT DE LES ÍNDIES <sup>3,4</sup> IOGURT NATURAL <sup>7</sup>	8 AMANIDA FREDA DE LLENTIES AMB TREMPÓ, OU BULLIT I BLAT DE LES ÍNDIES <sup>3</sup> ESCALDUMS D'INDIOT FRUITA DEL TEMPS	9 MACARRONS AMB SALSAD E PORROS I CARABASSA <sup>1</sup> TRUITA A LA FRANCESA AMB COLIFLOR GRATINADA AL FORN <sup>3,7</sup> FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA AMB BROU DE VERDURES TRES DE POLLASTRE AL CURRI AMB ARRÒS INTEGRAL FRUITA DEL TEMPS
13 CREMA DE CIURONS I CARABASSA OUS AMB SALSAD E TOMÀTIGA GRATINATS AL FORN FRUITA CÍTRICA	14 SOPA DE BROU DE CARN I VERDURES <sup>1</sup> CARN DE VEDELLA AMB SALSAD E CHAMPINYONS I PATATES BULLIDES <sup>7</sup> FRUITA DEL TEMPS	15 PURÉ DE BRÓQUIL I COLFLORI SALMÓ AL FORN AMB SALSAD E CÍTRICS I ARRÒS BLANC FRUITA DEL TEMPS	16 ESPAGUETIS BOLONYESA (CARN CAPOLADA CASOLANA DE POLLASTRE) <sup>1</sup> CROQUETES DE POLLASTRE I ESPINACS AMB LLETUGA, TOMÀTIGA I POMA <sup>1,3,7</sup> FRUITA DEL TEMPS	17 ARRÒS MILANESA PEIX, PALOMETA TORRADA AMB PICADILLO ACOMPANYADA DE LLETUGA, REMOLATXA RATLLADA I BLAT DE LES ÍNDIES <sup>4</sup> NATILLA
20 FIDEUS DE BROU DE PEIX <sup>1,4</sup> PEIX, LLUÇ ARREBOSSAT AMB LLETUGA, TOMÀTIGA I OLIVES <sup>3,4</sup> IOGURT NATURAL <sup>7</sup>	21 LLENTIES CUINADES TRUITA DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE AMB ENCIAM, BROTS DE SOJA I REMOLATXA <sup>3,6,7</sup> FRUITA DEL TEMPS	22 ARRÒS BRUT HAMBURGUESA MIXTA CASOLANA TORRADA AMB CEBA ARREBOSSADA <sup>1,3</sup> FRUITA DEL TEMPS	23 CREMA DE CARABASSÍ PEIX, GALLINETA A LA MALLORQUINA <sup>4</sup> FRUITA DEL TEMPS	24 MONGETES AMB TREMPÓ I PEBRE BORD POLLASTRE ROSTIT AL FORN AMB PRUNES I POMES FRUITA CÍTRICA
27 ARRÒS SALTETJAT AMB PERNIL DOLÇ, BACON, CEBA I PEBRE VERMELL TRUITA DE CARABASSÍ AMB LLETUGA I BLAT DE LES ÍNDIES <sup>3</sup> IOGURT NATURAL <sup>7</sup>	28 SOPA DE BROU DE CARN I VERDURES PEIX, HOKI AL FORN AMB PATATES, CEBA I PEBRE BORD <sup>4</sup> FRUITA DEL TEMPS	29 CREMA DE PÈSOLS PITRERA DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB SALSAD E XAMPINYONS I PATATES AL FORN <sup>7</sup> FRUITA DEL TEMPS	30 FIDEUÀ AMB SÈPIA I GAMBETES NUGGETS DE PEIX AMB LLETUGA, TOMÀTIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	31 VICHYSOISSE DE PORROS SALSITXES FRANKFURT AMB PURÉ DE PATATA PLAT TÍPIC D'ALEMANYA FRUITA DEL TEMPS

(TOTS ELS NOSTRES MENÚS INCLOUEN PA MORENO I AIGUA/TOTES LES NOSTRES ENSALADES ESTAN AMANIDES AMB OLI D'OLIVA EXTRA VERJO PREMSAT AMB FRED)

Producte Ecològic (nombre inscrit Comensals: 1115E Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

Plat tradicional de les Illes Balears

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

Recomanacions berenars, propostes de sopars per complementar els menús del migdia i menús substitutius per al·lèrgies alimentàries a la nostra pàgina web