

JUNY '19



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>TALLARINS INTEGRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA I ORENGA GRATINATS AMB FORMATGE 7</p> <p>CROQUETES DE POLLASTRE AMB LLETUGA I BLAT DE LES ÍNDIES 1,3,7</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>4</p> <p>ARRÒS DE PEIX 4</p> <p>PEIX, PALOMETA TORRADA AMB PICADILLO I PATATES AL FORN 4</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>5</p> <p>CIURONS ESCALDINS AMB CARN MAGRA</p> <p>TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA CAPRESE (TOMÀTIGA, FORMATGE TENDRE I ORENGA) 3,7</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p>	<p>6</p> <p>AMANIDA DE PATATA, TOMÀTIGA, OLIVES, BLAT DE LES ÍNDIES I TONYINA</p> <p>LLOM ARREBOSSAT AMB LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA 1,3</p> <p>IOGURT NATURAL 7</p>	<p>7</p> <p>SOPA DE SÈMOLA DE BLAT AMB BROU DE CARN I VERDURES 1</p> <p>PEIX, HOKI AL FORN AMB CARABASSÍ I CEBA 4</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>10</p> <p>CUINAT DE LLENTIES</p> <p>TRUITA DE PERNIL I FORMATGE AMB AMANIDA DE TOMÀTIGA, PASTANAGA RATLLADA I POMA 3,7</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p>	<p>11</p> <p>PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>PILOTES AMB SALSA DE TOMÀTIGA I ARRÒS BLANC</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>12</p> <p>COUS-COUS AMB CARABASSA, XAMPINYONS I PANSES</p> <p>PEIX, LLUÇ ARREBOSSAT ACOMPANYAT DE LLETUGA, TOMÀTIGA I OLIVES 1,3,4</p> <p>FLAM</p>	<p>13</p> <p>VICHYSOISSE DE PORROS</p> <p>ESCALDUMS DE POLLASTRE</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>14</p> <p>ARRÒS SALTETJAT AMB PERNIL DOLÇ, BACON, CEBA I PEBRE VERMELL</p> <p>RABAS DE CALAMAR AMB LLETUGA I REMOLATXA 1,2,3</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>17</p> <p>AMANIDA TROPICAL DE LLACOS</p> <p>FRIT MALLORQUÍ (SENSE VÍSCERES)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>18</p> <p>CREMA DE CIURONS</p> <p>PEIX, SALMÓ A LA PLANXA AMB SALSA DE CÍTRICS I PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>19</p> <p>ARRÒS BOLONYESA</p> <p>NUGGETS DE POLLASTRE AMB LLETUGA, POMA I PASTANAGA RATLLADA 1,3</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>20</p> <p>MENÚ ESPECIAL FI DE CURS</p> <p>PIZZA</p> <p>PLAT TÍPIC ITALIÀ</p>	<p>21</p> <p>NO HI HA MENJADOR NI SERVEIS D'HORADAIXA</p>

(TOTS ELS NOSTRES MENÚS INCLOUEN PA MORENO I AIGUA/TOTES LES NOSTRES ENSALADES ESTÀN 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 substituïts per al·lèrgies alimentàries a la nostra pàgina web

DIETISTA-NUTRICIONISTA NEUS GOYENECHÉ Nombre Col·legiada IB0088
 COMENSALS MENJADORS ESCOLARS S.L. B57483265 CAMÍ CA'N COLL Nº 8 LOCAL 4 - 07010 URB. SECAR DE LA REAL (PALMA DE MALLORCA) ILLES BALEARS. TELÈFON 971769031
 FAX 971765703 www.comensals.com info@comensals.com