

MENÚ ABRIL 2021

AMB PROPOSTES DE SOPAR

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
DINAR				FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
DINAR	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
DINAR	MACARRONS AMB TONYINA (1,3,4) TRUITA FRANCESA (3) LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (2,4,14) NUGGETS DE POLLASTRE (1,2,3,4,6,7,14) LLETUGUES VARIADES FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE CIURÓ AMB VERDURES LLUÇ A L'ESPATLLA (4) PATATA FREGIDA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARABASSÍ I PERA QUICHE LORRAINE (1,2,3,4,6,7,9,8,11,14) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BULLIT (1,3,9) BULLIT DE POLLASTRE PATATA, PASTANAGA, MONGETA I COL I OGURT NATURAL (7)
SOPAR	LLUÇ A LA PLANXA AMB MONGETA VERDA I PATATA FRUITA DEL TEMPS	REMENAT D'OU, CARBASSÓ I PERNIL AMB QUINOÀ FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA D'ARRÒS AMB ADVOCAT I TOMÀTIGA + POLLASTRE ROSTIT FRUITA DEL TEMPS	SALMÓ A LA PLANXA AMB PATATA I BRÒQUIL FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PASTANAGA + SALSITXES AMB HUMUS FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
DINAR	SOPA AMB BROU DE VERDURES (1,3,9) LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA CARBONARA (1,3,7) TRUITA DE PATATA (3) TOMÀTIGA TREMPADA FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES CUINADES HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,12) PATATES AL FORN FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (2,4,14) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) LLETUGA I BLAT DE LES INDIES I OGURT NATURAL (7)	CREMA DE CARBASSA AMB CIURONS POLLASTRE ROSTIT ARROS FRUITA DEL TEMPS
SOPAR	LLOM A LA PLANXA AMB PURÉ DE PATATA I COLIFLOR FRUITA DEL TEMPS	MENESTRA + SEITONS ARREBOSSATS FRUITA DEL TEMPS	TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA DE TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSÓ + BACALLÀ AMB SALSÀ FRUITA DEL TEMPS	POLLASTRE AL FORN AMB PASTANAGA I XAMPINYONS FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 26 (39)	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
DINAR	TALLARINS A LA BOLONYESA (1,3) TRUITA FRANCESA (3) CANONGES, TOMÀTIGA I PIPES (8) FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES CUINADES LLOM DE PORC AMB SALSÀ DE XAMPINYONS ARRÒS I OGURT NATURAL (7)	ARRÒS BRUT RABAS DE CALAMAR (1,14) LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS (1) RODÓ DE VEDELLA AMB SALSÀ DE VERDURES PATATA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS DE MUSSOLA (1,2,3,4) LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS
SOPAR	SOPA DE BULLIT DE POLLASTRE FRUITA DEL TEMPS	HAMBURGUESA VEGETAL AMB TRAMPÓ FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARBASSA + DAURADA AL FORN AMB PATATA FRUITA DEL TEMPS	OUS A LA PLANXA AMB BRÒQUIL I PATATA FRUITA DEL TEMPS	TRUITA DE CARXOFES AMB PA MORENO Y TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS

Informació sobre els nostres menús

Pa moreno de forn de llenya (producte local) i aigua

Les ensalades estan amanides amb oli d'oliva extra verge presat en fred

Cuinam alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic

Aliments integrals

Plat tradicional de les Illes Balears

Productes ecològics (nombre inscrit Comensals: 1115E Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

Productes de km 0

Productes de temporada segons el calendari APAEMA

Per l'elaboració dels menús s'ha tingut en compte : Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos así com el Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris 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**

MENÚ ABRIL 2021

NO GLUTEN

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
DINAR				FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
DINAR	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
DINAR	MACARRONS AMB TONYINA (4) TRUITA FRANCESA (3) LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (2,4,14) TIRES DE POLLASTRE ARREBOSSADES CASOLANES LLETUGUES VARIADES FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE CIURÓ AMB VERDURES LLUÇ A L'ESPATLLA (4) PATATA FREGIDA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARABASSÀ I PERA INDIOT A LA PLANXA LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BULLIT (9) BULLIT DE POLLASTRE PATATA, PASTANAGA, MONGETA I COL IOGURT NATURAL (7)
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
DINAR	SOPA AMB BROU DE VERDURES (9) LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS A LA CARBONARA (7) TRUITA DE PATATA (3) TOMÀTIGA TREMPADA FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES CUINADES HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,12) PATATES AL FORN FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (2,4,14) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) LLETUGA I BLAT DE LES INDIES IOGURT NATURAL (7)	CREMA DE CARBASSA AMB CIURONS POLLASTRE ROSTIT ARROS FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 26 (39)	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
DINAR	TALLARINS A LA BOLONYESA TRUITA FRANCESA (3) CANONGES, TOMÀTIGA I PIPES (8) FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES CUINADES LLOM DE PORC AMB Salsa DE XAMPINYONS ARRÒS IOGURT NATURAL (7)	ARRÒS BRUT LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA RODÓ DE VEDELLA AMB Salsa DE VERDURES PATATA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS DE MUSSOLA (2,4) LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS

Informació sobre els nostres menús

Pa SENSE GLUTEN i aigua

***Les pastes i els arrebossats seràn sense gluten ni ou. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró.**

Les ensalades estàn amanides amb oli d'oliva extra verae premsat en fred
 Cuinam alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic

Aliments integrals

Plat tradicional de les Illes Balears

Productes ecològics (nombre inscrit Comensals: 1115E Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

Productes de km 0

Productes de temporada segons el calendari APAEMA

Per L'elaboració dels menús s'ha tingut en compte : Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos així com el Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris 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**

MENÚ ABRIL 2021

NO OU

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
DINAR				FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
DINAR	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
DINAR	MACARRONS AMB TONYINA (4) HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,12) LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (2,4,14) TIRES DE POLLASTRE ARREBOSSADES CASOLANES LLETUGUES VARIADES FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE CIURÓ AMB VERDURES LLUÇ A L'ESPATLLA (4) PATATA FREGIDA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARABASSI I PERA INDIOT A LA PLANXA LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BULLIT (9) BULLIT DE POLLASTRE PATATA, PASTANAGA, MONGETA I COL IOGURT NATURAL (7)
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
DINAR	SOPA AMB BROU DE VERDURES (9) LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS A LA CARBONARA (7) INDIOT A LA PLANXA TOMÀTIGA TREMPADA FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES CUINADES HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA (6,12) PATATES AL FORN FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (2,4,14) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) LLETUGA I BLAT DE LES INDIES IOGURT NATURAL (7)	CREMA DE CARBASSA AMB CIURONS POLLASTRE ROSTIT ARROS FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 26 (39)	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
DINAR	TALLARINS A LA BOLONYESA POLLASTRE A LA PLANXA CANONGES, TOMÀTIGA I PIPES (8) FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES CUINADES LLOM DE PORC AMB Salsa DE XAMPINYONS ARRÒS IOGURT NATURAL (7)	ARRÒS BRUT LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA RODÓ DE VEDELLA AMB Salsa DE VERDURES PATATA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS DE MUSSOLA (2,4) LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS

Informació sobre els nostres menús

Pa moreno de forn de llenya (producte local) i aigua

***Les pastes i els arrebossats seràn sense gluten ni ou. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena o de ciuró.**

Les ensalades estàn amanides amb oli d'oliva extra verae premsat en fred

Cuinam alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic

Aliments integrals

Plat tradicional de les Illes Balears

Productes ecològics (nombre inscrit Comensals: 1115E Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

Productes de km 0

Productes de temporada segons el calendari APAEMA

Per L'elaboració dels menús s'ha tingut en compte : Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos així com el Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris 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**

MENÚ ABRIL 2021

NO LACTOSA NI PVL

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
DINAR				FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
DINAR	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
DINAR	MACARRONS AMB TONYINA (1,3,4) TRUITA FRANCESA (3) LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (2,4,14) TIRES DE POLLASTRE ARREBOSSADES CASOLANES LLETUGUES VARIADES FRUITA DEL TEMPS	CUINAT DE CIURÓ AMB VERDURES LLUÇ A L'ESPATLLA (4) PATATA FREGIDA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARABASSÀ I PERA INDIOT A LA PLANXA LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BULLIT (1,3,9) BULLIT DE POLLASTRE PATATA, PASTANAGA, MONGETA I COL IOGURT DE SOJA (6) O FRUITA
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
DINAR	SOPA AMB BROU DE VERDURES (1,3,9) LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSADA DE PORROS (1,3) TRUITA DE PATATA (3) TOMÀTIGA TREMPADA FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES CUINADES HAMBURGUESA DE CARN D'AU A LA PLANXA (12) PATATES AL FORN FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (2,4,14) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE CIURÓ (4) LLETUGA I BLAT DE LES INDIES IOGURT DE SOJA (6) O FRUITA	CREMA DE CARBASSA AMB CIURONS POLLASTRE ROSTIT ARROS FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 26 (39)	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
DINAR	TALLARINS A LA BOLONYESA (1,3) TRUITA FRANCESA (3) CANONGES, TOMÀTIGA I PIPES (8) FRUITA DEL TEMPS	LLENTIES CUINADES LLOM DE PORC AMB SALSADA DE XAMPINYONS ARRÒS IOGURT DE SOJA (6) O FRUITA	ARRÒS BRUT RABAS DE CALAMAR (1,14) LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS (1) POLLASTRE AMB SALSADA DE VERDURES PATATA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS DE MUSSOLA (1,2,3,4) LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS

Informació sobre els nostres menús

Pa moreno de forn de llenya (producte local) i aigua

Les ensalades estan amanides amb oli d'oliva extra verge premsat en fred

Cuinam alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic

Aliments integrals

Plat tradicional de les Illes Balears

Productes ecològics (nombre inscrit Comensals: 1115E Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

Productes de km 0

Productes de temporada segons el calendari APAEMA

Per l'elaboració dels menús s'ha tingut en compte: Documento de consenso sobre la alimentació en los centros educativos així com el Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris 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**

L'objectiu d'aquesta dieta és eliminar la ingesta de proteïnes de la llet de vaca per evitar els efectes del procés al·lèrgic. També s'ha d'excloure de la dieta la llet de cabra i d'ovella per la similitud de les seves proteïnes. Algunes persones també han d'evitar la carn de vedella.

MENÚ ABRIL 2021

NO LLEGUM

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
DINAR				FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
DINAR	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
DINAR	MACARRONS AMB TONYINA (1,3,4) TRUITA FRANCESA (3) LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (2,4,14) SENSE PÉSOLS TIRES DE POLLASTRE ARREBOSSADES CASOLANES LLETUGUES VARIADES FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA LLUÇ A L'ESPATLLA (4) PATATA FREGIDA FRUITA DEL TEMPS	CREMA DE CARABASSÍ I PERA INDIOT A LA PLANXA LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BULLIT (1,3,9) BULLIT DE POLLASTRE PATATA, PASTANAGA, MONGETA I COL IOGURT NATURAL (7)
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
DINAR	SOPA AMB BROU DE VERDURES (1,3,9) LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA CARBONARA (1,3,7) TRUITA DE PATATA (3) TOMÀTIGA TREMPADA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PASTANAGA HAMBURGUESA DE CARN D'AU A LA PLANXA (12) PATATES AL FORN FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS DE PEIX (2,4,14) LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA DE BLAT (1,3) LLETUGA I BLAT DE LES INDIES IOGURT NATURAL (7)	CREMA DE CARBASSA POLLASTRE ROSTIT ARROS FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 26 (39)	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
DINAR	TALLARINS A LA BOLONYESA (1,3) TRUITA FRANCESA (3) CANONGES, TOMÀTIGA I PIPES (8) FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE PASTANAGA LLOM DE PORC AMB SALS DE XAMPINYONS ARRÒS IOGURT NATURAL (7)	ARRÒS BRUT RABAS DE CALAMAR (1,14) LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS (1) RODÓ DE VEDELLA AMB SALS DE VERDURES SENSE PÉSOLS PATATA FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE FIDEUS DE MUSSOLA (1,2,3,4) SENSE PÉSOLS LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA ROMANA I BLAT DE LES INDIES FRUITA DEL TEMPS

Informació sobre els nostres menús

Pa moreno de forn de llenya (producte local) i aigua

Les ensalades estan amanides amb oli d'oliva extra verge presmat en fred

Cuinam alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic

Aliments integrals

Plat tradicional de les Illes Balears

Productes ecològics (nombre inscrit Comensals: 1115E Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)

Productes de km 0

Productes de temporada segons el calendari APAEMA

Per l'elaboració dels menús s'ha tingut en compte: Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos así com el Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris 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**

MENÚ ABRIL 2021

DAO

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS 1	DIVENDRES 2
DINAR				FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA
	DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
DINAR	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA	FESTES DE PASQUA
	DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
DINAR	MACARRONS AMB Salsa de PORRO HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DAO	ARRÒS AMB PASTANAGA TIRÉS DE POLLASTRE ARREBOSSADES CASOLANES LLETUGUES VARIADES FRUITA DAO	CUINAT DE LLENTIES AMB PORRO I CARBASSA POLLASTRE A LA PLANXA BONIATO FREGIT FRUITA DAO	CREMA DE CARABASSÀ I PERA INDIOT A LA PLANXA CANONGES FRUITA DAO	SOPA DE BULLIT (9) BULLIT DE POLLASTRE PASTANAGA, MONGETA I COL FRUITA DAO
	DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
DINAR	*SOPA DE BROU DE CARN I VERDURES (9) DAO: PASTANGA, COL, PORRO I APID POLLASTRE A LA PLANXA LLETUGA ROMANA FRUITA DAO	ESPAGUETIS A LA CARBONARA (7) INDIOT A LA PLANXA CANONGES FRUITA DAO	CUINAT DE LLENTIES AMB PORRO I CARBASSA HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) BONIATO AL FORN FRUITA DAO	ARRÒS AMB PASTANAGA INDIOT A LA PLANXA LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DAO	CREMA DE CARBASSA POLLASTRE ROSTIT ARROS FRUITA DAO
	DILLUNS 26 (39)	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
DINAR	TALLARINS A LA BOLONYESA POLLASTRE A LA PLANXA CANONGES FRUITA DAO	CUINAT DE LLENTIES AMB PORRO I CARBASSA HAMBURGUESA DE POLLASTRE (12) ARRÒS FRUITA DAO	ARRÒS AMB PÈSOLS INDIOT A LA PLANXA LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA FRUITA DAO	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA DAO RODÓ DE VEDELLA PÈSOLS, PASTANAGA FRUITA DAO	*SOPA DE BROU DE CARN I VERDURES (9) DAO: PASTANGA, COL, PORRO I APID POLLASTRE A LA PLANXA LLETUGA ROMANA FRUITA DAO

Informació sobre els nostres menús

Pa sense gluten i aigua

Les ensalades estan amanides amb oli d'oliva extra verge premsat en fred

Cuinam alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic

Plat tradicional de les Illes Balears

Productes ecològics

Productes de km 0

Productes de temporada segons el calendari APAEMA

Per l'elaboració dels menús s'ha tingut en compte: Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos així com el Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris 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 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces**

recordatori DAO

PODEN MENJAR

VERDURES: ENCIAM, ENDÍVIES, ESCAROLA, CRÉIXENTS, CANONGES, RÚCULA, COLS DE BRUSEL·LES, COLIFLOR, COL LOMBARDA, BRÒQUIL, CARXOFES, PASTANAGA, BONIATO, COGOMBRE, ALL, Ceba, PORRO, CARBASSÓ, CARBASSA, ESPÀRRECS, REMOLATXA, MONGETA VERDA, NAPS, RAVANETS, ÀPID (*1a carbassa i el carbassó amb moderació)

CARN (XAI, VADELLA, CONILL, SENGLAR, POLLASTRE, GALL D'INDI), **LLEGUM** (PÈSOLS, LLENTIES, FAVES, MONGETA SECA, AZUKIS), **FARINACIS** (MILLOR SENSE GLUTEN: QUINOÀ, *ESPELTA, ARRÒS, PASTA SENSE GLUTEN) **LLAVORS** (LLI, SÈSAM, TAHINI, CÀNEM), ALGUES, ROVELL D'OU, LLETS (D'ARRÒS, AVENA*, SÈSAM, COCO, D'OVELLA, D'EUGA O DE CABRA) * hi ha aliments que duen petites quantitats de gluten, millor no donar-los.

FRUITA: POMA, PERA, MANGO, COCO, LITXIS, RAÏM, MELÓ (si és molt madur no s'aconsella), SÍNDRIA, FIGUES, PRÉSSEC, CIRERES, ALBERCOC, NECTARINES

***Les pastes i els arrebossats seràn sense gluten ni ou. Els arrebossats seràn casolans elaborats amb farina de maizena**