



SETEMBRE 2015

1

ENSALADA DE PASTA
AMB CUIXOT DOLÇ,
TONYINA, OU I OLIVES
1-2-3-4
CROQUETES DE
POLLASTRE AMB
ENSALADA
VARIADA
1-2-4-5-7-8
IOGUR
7

2

PURÉ DE PASTANAGA
I CARABASSA
AMB CROSTONS
1
LLOM AMB Salsa AL
PEBRE I ARRÒS
1-5-7-11
FRUITA

3

ARRÒS 5 DELICIAS AMB
BACÓ, SOJA, CUIXOT
PASTANAGA I BLAT DE
MORO
1-6
PITERA DE POLLASTRE
ARREBOSSADA AMB
PATATES AL FORN
1-3
FRUTA

4

TALLARINS AL PESTO
AMB XAMPINYONS
1-3-6-7
TILAPIA A LA PLANXA
AMB ENSALADA
MEDITERRÀNEA
4
FRUITA

7

CUINAT DE CIURONS
TRUITA DE PATATES I
CEBA AMB ENSALADA
DE LLETUGA I BLAT DE
MORO
3
IOGUR
7

8

ARRÒS A LA CUBANA
3
PEIX A LA PLANXA AMB
PICADA D'ALL I JULIVERT
I PATATES AL FORN
4
FRUITA

9

CANELONS DE CARNE
AMB BEIXAMEL
1-3-7
PITERA DE POLLASTRE
A LA PLANXA AMB
VERDURES I PATATES
FRUITA

10

PURÉ DE VERDURES
AMB CROSTONS
1
ESTOFAT DE VEDELLA
AMB VERDURES
FRUITA

11

MACARRONS A LA
BOLONYESA
1-3
HAMBURGUESA AMB
PATATES AL FORN
1-6-7
FRUITA

14

CUINAT DE LLENTIES
ESCALOPINS
ARREBOSSATS AMB
ENSALADA DE
TEMPORADA
1-3
IOGUR
7

15

ENSALADA DE PASTA
AMB GAMBETES, OU
I CRANC
1-2-3
TUMBET DE PEIX AMB
PEBRE VERMELL I
SALSA DE TOMÀTIGA
FRUITA

16

CREMA DE CARABASSÍ
AMB FORMATGE FRESC
7
REDÒ DE VEDELLA
AMB VERDURES I
ARRÒS
1
FRUITA

17

FIDEUA A LA MARINERA
1-2-3-4-11
FRANFURT AMB PURÉ
DE PATATES I PESOLS
7
FRUITA

18

SOPA DE BROU DE
BULLIT
1-3
BULLIT DE POLLASTRE
AMB PATATES, COL,
PASTANAGA I
MONGETES
FRUITA

21

TALLARINS AMB
BACÒ I Salsa DE
TOMÀTIGA
1-3
PITERA DE POLLASTRE
AMB ENSALADA DE
FULLES DE ROURE, SOJA
I TOMÀTIGA
4-6
FRUITA

22

SOPA DE PEIX AMB
GAMBETES I SÈPIA
1-2-3-4-11
CORDON BLUE
AMB PATATES
1-3-7
IOGUR
7

23

ENSALADA DE
CIURONS AMB PATATES
I TONYINA
4
RUSTIT DE POLLASTRE
AMB LLETUGA
ROMANA, CEBA I
BLAT DE MORO
FRUITA

24

CREMA DE
XAMPINYONS AMB
PARMESÀ
7
AGUIAT DE PILOTES
1-6-7-12
FRUITA

25

LASANYA DE CARN
1-3-7-8
PEIX A LA PLANXA AMB
MENESTRA DE
VERDURAS
4
FRUITA

28

FIDEUS DE "VERMAR"
Plat típic de Binissalem
1-11

PITERA DE POLLASTRE
ARREBOSSADA AMB
PATATES GRATINADES
1-3
IOGUR
7

29

ENSALADA DE PATATA
AMB PESOLS, CUIXOT,
PASTANAGA, BACÓ I

TRUITA
3
SALSITXES CASOLANES
AMB ENSALADA
TROPICAL

FRUITA

30

MACARRONS
A LA BOLONYESA
1-3-7

AROS DE MERLUZA
AMB ENSALADA
MESCLUM, VARIETAT
DE LLETUGA
4

FRUITA

TOTS ELS MENÚS INCLOUEN PA MORENO I LES ENSALADAS ESTAN TREMPADES AMB OLI D'OLIVA.

PREVIA PETICIÓ A LA CUINA, ES PREPARARAN PLATS DE RÈGIM PER ALS NINS AMB INDISPOSICIÓ, PLATS ESPECIALS PER INTOLERÀNCIA O AL·LÈRIGA A QUALSEVOL ALIMENT QUE TINGUI EL MENÚ (HA D'ESTAR JUSTIFICADA PEL METGE O ESPECIALISTA, INDICANT LA DIETA A SEGUIR)

INFORMACIÓ DE INTOLERÀNCIES I AL·LÈRGIES ALIMENTÀRIES QUE PODEN TENIR ELS MENÚS:

Dins el menú diari especificuem amb un nombre l'al·lèrgia o intolerància que contingui el plat.

AL·LÈRGÒGENS / INTOLERÀNCIES	PUNTS
Cereals que contenguin gluten	1
Crustacis	2
Ous i productes que tinguin ou	3
Peix i productes que tinguin peix	4
Cacauets o productes que tinguin cacauets	5
Soja i derivats de la soja	6
Llet i els seus derivats, inclou la lactosa	7
Fruits amb pela (nous, ametlla, avellana, altres fruits secs i productes derivats)	8
Api i productes que el contenguin	9
Mostassa	10
Sèsam	11
Diòxid de sofre i sulfits (en concentracions $\geq 10\text{mg/l}$ de SO_2)	12
Tramús o llobí i productes que tinguin tramús	13
Mol.luscs i productes que tinguin mol.luscs	14