

MENÚ D'ABRIL DE 2016



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
4	5	6	7	8
<ul style="list-style-type: none"> ➤ LLENTIES CUINADES ➤ TRUITA DE PATATES I CEBA AMB ENSALADA (ENCIAM DE FULLA DE ROURE, PASTANAGA I BLAT DE MORO) ➤ FRUITA CÍTRICA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA (LLETUGA, API, OLIVES I TONYINA) ➤ ARRÒS AMB SALSITXES I SALSINA DE TOMÀTIGA I CEBA ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ESPAGUETIS AMB VERDURES I SALSINA DE SOJA ➤ PEIX A LA ROMANA AMB TOMÀTIGA AMB ORENGA ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ CREMA DE PASTANAGA ➤ LLOM A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES ➤ IOGURT 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU ➤ BULLIT (CARN, PATATES I VERDURA BULLIDA) ➤ FRUITA DEL TEMPS
11	12	13	14	15
<ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA (LLETUGA, PASTANAGA, SOJA I FORMATGE) ➤ LLOM AMB COL I PATATES ➤ ENSAÏMADA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ MACARRONS BOSCAIOLA ➤ CALAMARS A LA ROMANA AMB ENSALADA (ENCIAM DE FULLA DE ROURE, API I REMOLATXA) ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ CIURONS ESCALDINS ➤ TRUITA DE PATATES I CEBA AMB TOMÀTIGA I ORENGA ➤ FRUITA CÍTRICA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU ➤ PITRERA TORRADA AMB TUMBET ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE VERDURES AMB CROSTONS ➤ LLUÇ ARREBOSSAT AMB PÈSOLS SALTATS ➤ FRUITA DEL TEMPS
18	19	20	21	22
<ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE CARABASSA ➤ LLOM TORRAT AMB CREMA D'ESPINACS ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ MONGETES TREMPADES ➤ TRUITA DE CUIXOT I FORMATGE AMB MINESTRA ➤ FRUITA CÍTRICA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA (LLETUGA, BROS DE SOJA I BLAT DE MORO) ➤ PIZZA ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE VERDURES ➤ PEIX ARREBOSSAT AMB ENSALADA (VARIAT DE LLETUGA, TOMÀTIGA I FRUITA SECA) ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA AMB FORMATGE TENDRE ➤ PITRERA A LA CAÇADORA AMB XAMPINYONS I PATATES ➤ IOGURT
25	26	27	28	29
<ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE LLETRES ➤ LLIBRETS DE LLOM AMB PATATES FREGIDES I LLETUGA ➤ MILFULLS DE CREMA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ TALLARINES AL PESTO ROSSO ➤ TRUITA DE CARABASSÓ I GAMBES AMB ENSALADA (LLETUGA I API) ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ROTLLETS DE PRIMAVERA ➤ ARRÒS TRES DELÍCIES AMB CHOP SUEY DE PORC ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ LLENTIES CUINADES ➤ CROQUETES AMB TOMÀTIGA AMB ORENGA ➤ FRUITA CÍTRICA 	<h1>FESTA</h1>
<p>Menú adaptat a:</p> <p style="text-align: center;">CELÍACS</p> <p style="text-align: center;">INTOLERÀNCIA LACTOSA</p>				

Menú revisat per Elena Muñoz, número de col·legiada IB 0020, dietista i nutricionista d'Adiba (Associació de Persones amb Diabetis de les Illes Balears).