



MENÚ DE FEBRER DE 2017

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Menú adaptat a:</p> <p>CELÍACS</p> <p>INTOLERÀNCIA LACTOSA</p>		<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ROTLETS DE PRIMAVERA AMB SALSINA AGREDOLÇA I ENSALADA (lletuga i pastanaga) 5 ➤ ARRÒS TRES DELÍCIES AMB POLLASTRE I SALSINA DE SOJA 14 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ CREMA DE PORROS AMB JULIVERT 4 ➤ SÍPIA AMB SALSINA AMB PATATES BULLIDES ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ MONGETES CUINADES ➤ OUS BULLITS I PÈSOLS AMB BEIXAMEL 4,5,8 ➤ FRUITA CÍTRICA
<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS BRUT ➤ TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀTIGA I ALFABEGUERA 8 ➤ IOGURT 4 	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA DE LLENTIES AMB ARRÒS I TONYINA 1,13 ➤ LLUÇ A LA ROMANA AMB LLETUGA I PASTANAGA 1,5,8,13 ➤ FRUITA CÍTRICA 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ESPAGUETIS GRATINATS 4,5,8 ➤ LLOM AL FORN AMB VERDURA DE TEMPORADA TORRADA ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA TROPICAL (lletuga, tomàtiga, pastanaga, poma i pinya) ➤ PIZZA 4,5 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS 5 ➤ DAUS DE POLLASTRE AMB PATATES BULLIDES ➤ FRUITA DEL TEMPS
<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE VERDURES ➤ POLLASTRE A LA CAÇADORA I PATATES AL FORN 5 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS DE PEIX 1,2,13 ➤ LLUÇ ORLY AMB MONGETES SALTADES 1,5,8,13 ➤ IOGURT 4 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA (lletuga, tomàtiga, soja i blat de moro) 14 ➤ LLOM AMB COL I PATATES FREGIDES 5,7 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ FABADA 7 ➤ OUS REMENATS AMB PA FREGIT 5,8 ➤ FRUITA CÍTRICA 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ TALLARINES AMB SALSINA DE VERDURES 5 ➤ FRIT DE SÍPIA ➤ FRUITA DEL TEMPS
<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU 3,5 ➤ PEIX GRATINAT AL FORN 1,4,13 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA ➤ HAMBURGUESA AMB PATATES FREGIDES I QUÈTXUP ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ CIURONS CUINATS ➤ TRUITA DE PATATA I CEBA AMB TOMÀTIGA AL FORN 8 ➤ FRUITA CÍTRICA 	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS A LA CUBANA AMB OU BULLIT 8 ➤ PITRERA D'INDIOT AL FORN AMB PÈSOLS SALTATS ➤ IOGURT 4 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ MACARRONS A LA BOLONYESA 5 ➤ CROQUETES DE PEIX AMB ENSALADA (variada d'enciams, remolatxa i api) 1,2,3,4,5,8,13 ➤ FRUITA DEL TEMPS
<p>27</p> <p style="text-align: center;">FESTA</p>	<p>28</p> <p style="text-align: center;">FESTA</p>			

AL·LÈRGENS: 1. peix 2. marisc 3. api 4. lacti 5. gluten 6. crustacis 7. fruita seca 8. ou o traces 9. cacauets 10. sèsam 11. mostassa 12. tramussos 13. sulfits 14. soja

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).