



MENÚ DE GENER DE 2016

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Menú adaptat a:</p> <p>CELÍACS</p> <p>INTOLERÀNCIA LACTOSA</p>				<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU ➤ LLOM TORRAT AMB MINESTRA ➤ FRUITA DEL TEMPS
<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS AMB VERDURES ➤ TRUITA DE TONYINA I CEBA AMB ENSALADA (LLETUGA, API I PASTANAGA) ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ESPAGUETIS CARBONARA ➤ POLLASTRE I TOMÀTIGA AL FORN ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE VERDURES ➤ LLOM FARCIT AMB CUIXOT I FORMATGE AMB PATATES FREGIDES ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ CIURONS ESCALDINS ➤ PEIX A LA ROMANA AMB COLIFLOR ARREBOSSADA ➤ FRUITA CÍTRICA 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU (3 ANYS) ➤ ENSALADA GREGA (TOMÀTIGA, OLIVES NEGRES I FORMATGE FETA) ➤ AGUIAT DE VEDELLA ➤ IOGURT
<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE VERDURES ➤ PEIX ARREBOSSAT AMB PATATES BULLIDES, ALL I JULIVERT ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU ➤ TORRADA (BOTIFARRÓ, LLANGONISSA I SALSITXA) AMB ENSALADA (LLETUGA, BLAT DE MORO I TOMÀTIGA) ➤ ENSAÏMADA 	<p>20</p> <p style="font-size: 1.5em; font-weight: bold;">FESTA</p>	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ MACARRONS A LA CREMA D'ALFABEGUERA ➤ PITRERA TORRADA AMB XAMPINYONS SALTATS ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS BRUT ➤ TRUITA DE PATATES I CEBA AMB TOMÀTIGA I ORENGA ➤ FRUITA DEL TEMPS
<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE VERDURES (3 ANYS) ➤ ENSALADA VARIADA (LLETUGA, TOMÀTIGA I TONYINA) ➤ POLLASTRE AL CURRI AMB ARRÒS PILAF ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU ➤ HAMBURGUESA AMB VERDURES SALTADES (XAMPINYONS, CARABASSÓ I PASTANAGA) ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ESPIRALS AMB Salsa de TOMÀTIGA I ALFABEGUERA ➤ LLOM AL FORN AMB ENSALADA (LLETUGA, SOJA, REMOLATXA I OLIVES) ➤ IOGURT 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ LLENTIES CUINADES ➤ OUS REMENATS AMB PA FREGIT ➤ FRUITA CÍTRICA 	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ CREMA DE PÈSOLS ➤ PEIX A LA ROMANA AMB PATATES FREGIDES ➤ FRUITA DEL TEMPS

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).