

MENÚ DE MAIG DE 2017

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1	2	3	4	5
FESTA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ CREMA DE PÈSOLS 4 ➤ CUIXES DE POLLASTRE I PATATES BULLIDES AMB ALL I JULIVERT ➤ IOGURT 4 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU 3,5 ➤ LLOM TORRAT AMB TOMÀTIGA AL FORN 5 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ TALLARINES AMB SALSÀ DE TOMÀTIGA 5 ➤ PEIX AMB VERDURES BULLIDES 1 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA DE LLENTIES I ARRÒS ➤ OUS AMB BEIXAMEL 4,5,8 ➤ FRUITA CÍTRICA
8	9	10	11	12
<ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU 3,5 ➤ LLOM AMB COL I PATATES FREGIDES 5,7 ➤ ENSAÏMADA 5,8 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS BRUT ➤ LLUÇ ARREBOSSAT AMB TOMÀTIGA I ALFABEGUERA 1,5,8,13 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA (lletuga, pastanaga, soja i ou bullit) 8,14 ➤ PITRERA TORRADA AMB TUMBET ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ CIURONS ESCALDINS 7 ➤ TRUITA DE CUIXOT I FORMATGE AMB ENSALADA (variati d'enciams, blat de moro i fruita seca) 4,8 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA DE PASTA 5 ➤ CROQUETES DE PEIX AMB PÈSOLS SALTATS 1,2,4,5,8,13 ➤ IOGURT 4 
15	16	17	18	19
<ul style="list-style-type: none"> ➤ MONGETES TREMPADES AMB TREMPÓ ➤ TRUITA DE PATATA I CEBÀ AMB TOMÀTIGA I ORENGA 8 ➤ FRUITA CÍTRICA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA (lletuga, pastanaga i remolatxa) ➤ PICA-PICA DE SÍPIA AMB ARRÒS BLANC 7 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA MARINERA 1,2,13 ➤ HAMBURGUESA AMB QUÈTXUP I LLETUGA ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ MACARRONS A LA BOLONYESA 5 ➤ PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB MONGETES SALTADES ➤ GELAT 4 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS 5 ➤ LLOM AL FORN AMB PATATES PANADERA ➤ FRUITA DEL TEMPS
22	23	24	25	26
<ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU 3,5 ➤ LLOM ARREBOSSAT AMB TOMÀTIGA I ORENGA 5,8 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ CIURONS TREMPATS ➤ OUS FARCITS AMB TONYINA I ENCIAM 1,8,13 ➤ FRUITA CÍTRICA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA (lletuga, pastanaga, soja i tonyina) 1,13,14 ➤ AGUIAT DE VEDELLA, IOGURT 4 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS MATA DE JONC 8 ➤ POLLASTRE ROSTIT AMB CREMA D'ESPINACS 4,5 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ MACARRONS GRATINATS 4,5 ➤ PEIX AL FORN AMB VERDURES DE TEMPORADA 1,13 ➤ FRUITA DEL TEMPS
29	30	31		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE CARABASSA I FORMATGE 4 ➤ PITRERA D'INDIOT TORRADA AMB PATATES BULLIDES ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA (variati d'enciams, tomàtiga, olives i pastanaga) ➤ CANELONS 4,5 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ LLENTIES CUINADES ➤ OUS REMENATS AMB ENCIAM 8 ➤ FRUITA CÍTRICA 		

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).