







MENÚ DE MARÇ DE 2017

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>Menú adaptat a:</p> <p>CELÍACS</p> <p>INTOLERÀNCIA LACTOSA</p>		<p>1</p> <p>FESTA</p>	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA AMB FORMATGE TENDRE 4 ➤ AGUIAT DE POLLASTRE I PORC ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ESPAGUETIS AL PESTO ROSSO 5,7,8 ➤ LLUÇ ARREBOSSAT AMB MINESTRA (mongetes, pastanaga i cebetes) 1,5,8 ➤ FRUITA DEL TEMPS
<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ LLENTIES CUINADES ➤ TRUITA D'ESPINACS, GAMBES I CEBA AMB TOMÀTIGA 2,8,13 ➤ FRUITA CÍTRICA 	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA ➤ CARN AL FORN AMB PURÉ DE PATATES 4 ➤ IOGURT 4 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA (variati d'enciams, tomàtiga i pastanaga) ➤ MARMITAKO 1,13 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA DE PASTA 1,5,8,13,14 ➤ LLOM TORRAT AMB CARABASSÓ ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS DE PEIX 1,2,13 ➤ PASTÍS D'ALBERGÍNIA I CARN AMB SALSA DE TOMÀTIGA I LLETUGA 5,8 ➤ FRUITA DEL TEMPS
<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ TALLARINES A LA CARBONARA 4,5 ➤ PITRERA DE POLLASTRE TORRADA AMB VARIAT D'ENCIAMS ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU 3,5 ➤ PEIX AL FORN AMB VERDURETES 1,13 ➤ GELAT 4,8,9 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ MONGETES PINTADES CUINADES ➤ OUS FARCITS AMB TONYINA I ENSALADA (lletuga, blat de moro i soja) 1,8,13,14 ➤ FRUITA CÍTRICA 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE VERDURES AMB CROSTONS 5 ➤ CORDON BLEU AMB SAMFAINA 4,5,8 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA DE PATATES I MONGETES AMB TONYINA 1,13 ➤ LLUÇ A LA ROMANA AMB LLETUGA I FRUITA SECA 1,5,8,13 ➤ FRUITA DEL TEMPS
<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ BURBALLES DE BROU 3,5 ➤ SALMÓ TORRAT AMB ENSALADA (enciam, pastanaga i remolatxa) 1,13 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ CIURONS ESCALDINS 7 ➤ TRUITA DE VERDURES AMB TOMÀTIGA I ORENGA 8 ➤ FRUITA CÍTRICA 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA AMB TONYINA 1,13 ➤ CANELONS 4,5 ➤ IOGURT 4 	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ CREMA DE CARABASSA 4 ➤ POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES PANADERA ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ MACARRONS A LA MARINERA 1,2,5,13 ➤ LLOM TORRAT AMB ENSALADA (variati d'enciams, tomàtiga i pastanaga) ➤ FRUITA DEL TEMPS
<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS AMB VERDURES SALTADES I SALSA DE SOJA 14 ➤ PITRERA D'INDIOT TORRADA AMB ENCIAM ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ CREMA DE PORROS 4 ➤ CROQUETES CASOLANES AMB PATATES FREGIDES 4,5,8 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU 3,5 ➤ CUIXES AL FORN AMB MINESTRA ➤ IOGURT 4 	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ TORTEL-LINIS AMB SALSA DE TOMÀTIGA I CEBA 5 ➤ LLUÇ ARREBOSSAT AMB LLETUGA 1,5,8 ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>31</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ LLENTIES CUINADES ➤ TRUITA DE CUIXOT I FORMATGE AMB TOMÀTIGA I ALFABEGUERA 4,8 ➤ 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).