

MENÚ DE NOVEMBRE DE 2011

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
31 d'octubre	1	2	3	4
<ul style="list-style-type: none"> ➤ MACARRONS BOLONYESA ➤ TRUITA DE CUIXOT I FORMATGE AMB ENSALADA ➤ POMA 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ CREMA DE PÈSOLS ➤ LLUÇ ARREBOSSAT AMB PATATES I MONGETES BULLIDES ➤ IOGURT 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU (3 ANYS) ➤ ENSALADA VARIADA AMB TONYINA ➤ POLLASTRE ROSTIT AMB CURRI I ARRÒS BLANC ➤ PLÀTAN 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ CIURONS SALTATS ➤ RAOLES DE CARN AMB ENSALADA ➤ FRUITA CÍTRICA
7	8	9	10	11
<ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU ➤ LLOM TORRAT AMB CREMA D'ESPINACS ➤ IOGURT 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ LLENTIES CUINADES ➤ TRUITA DE PATATES I CEBA AMB ENSALADA ➤ FRUITA CÍTRICA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE VERDURES AMB CROSTONS ➤ PITRERA ARREBOSSADA AMB PATATES FREGIDES ➤ PERA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ESPAGUETIS AMB SALSAS DE SOJA ➤ CROQUETES AMB ENSALADA ➤ PLÀTAN 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS DE PEIX ➤ PEIX AL FORN ➤ POMA
14	15	16	17	18
<ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU ➤ AGUIAT DE VEDELLA ➤ POMA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ TORTEL-LINI AMB SALSAS DE TOMÀTIGA ➤ OUS BULLITS AMB PÈSOLS I BEIXAMEL ➤ RAÏM 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ CIURONS CUINATS ➤ PITRERA D'INDIOT AL FORN AMB MONGETES SALTADES ➤ FRUITA CÍTRICA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE VERDURES AMB CROSTONS ➤ LLOM TORRAT AMB COLFLORI I BRÒQUIL ARREBOSSAT ➤ FLAM 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS DE PEIX ➤ PEIX ARREBOSSAT AMB PATATES FREGIDES I ENSALADA ➤ PLÀTAN
21	22	23	24	25
<ul style="list-style-type: none"> ➤ LLENTIES CUINADES ➤ TRUITA DE CUIXOT I FORMATGE AMB TOMÀTIGA I ORENGA ➤ FRUITA CÍTRICA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU ➤ PITRERA DE POLLASTRE TORRADA AMB ENSALADA ➤ POMA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ CREMA DE CARABASSA ➤ CALAMAR A LA ROMANA AMB ENSALADA I PATATES FREGIDES ➤ RAÏM 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ FIDEUS DE PEIX ➤ LLOM AL FORN AMB ENSALADA ➤ PLÀTAN 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE VERDURES ➤ CROQUETES DE PEIX I BACALLÀ AMB PATATES BULLIDES ➤ CREMA DE XOCOLATA
28	29	30	Menú adaptat a:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ CREMA DE VERDURES (3 ANYS) ➤ ENSALADA VARIADA ➤ PAELLA ➤ IOGURT 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU ➤ LLOM TORRAT AMB VERDURES SALTADES ➤ POMA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ CIURONS CUINATS ➤ PEIX AMB SALSAS I PATATES BULLIDES ➤ FRUITA CÍTRICA 	<p>CELIACS</p> <p>INTOLERÀNCIA LACTOSA</p>	

Menú supervisat per Elena Muñoz, número col·legiada IB 0020, Dietista-Nutricionista d'ADIBA (Associació de persones amb diabetis de les Illes Balears)