

MENÚ D'OCTUBRE DE 2016

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀTIGA I BACÓ ➤ PITRERA D'INDIOT TORRADA AMB ENSALADA (lletuga, blat de moro i pastanaga) ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE CIURONS I CARABASSA ➤ TRUITA DE GAMBES, CEBA I XAMPINYONS AMB TOMÀTIGA I ORENGA ➤ FRUITA CÍTRICA 	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU (3 ANYS) ➤ ENSALADA VARIADA (variati d'enciams, tomàtiga i formatge tendre) ➤ MARMITAKO ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ MACARRONS A LA BOSCAIOLA ➤ CROQUETES CASOLANES AMB TREMPÓ ➤ IOGURT 	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ CREMA DE PÈSOLS ➤ LLOM ADOBAT I TORRAT AMB PATATES FREGIDES ➤ FRUITA DEL TEMPS
<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE LLENTIES (3 ANYS) ➤ LLENTIES CUINADES AMB VERDURA DE TEMPORADA ➤ TRUITA DE SOBRASSADA AMB LLETUGA I SOJA ➤ FRUITA CÍTRICA 	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU ➤ CARN ARREBOSSADA AMB MONGETES SALTADES (ceba i cuixot) ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>12</p> <p>FESTA</p>	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS DE PEIX ➤ LLUÇ A LA ROMANA AMB ENSALADA (lletuga, api i fruits secs) ➤ GELAT 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ TALLARINES AL PESTO ➤ PITRERA DE POLLASTRE TORRADA AMB TREMPÓ ➤ FRUITA DEL TEMPS
<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA AMB TONYINA ➤ GREIXERA D'OUS ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ESPAGUETIS A LA BOLONYESA ➤ CALAMAR SALTAT AMB VERDURES DE TEMPORADA ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU ➤ CUIXES DE POLLASTRE AMB TOMÀTIGA AL FORN ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS ➤ PEIX AL FORN GRATINAT AMB MAIONESA ➤ BUNYOLS 	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ CIURONS ESCALDINS ➤ LLOM TORRAT AMB ENSALADA (variati d'enciams, remolatxa i olives) ➤ FRUITA CÍTRICA
<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS DE BROU ➤ CROQUETES DE PEIX AMB ENSALADA (lletuga i pastanaga) ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA (lletuga, tomàtiga, olives i ou bullit) ➤ FIDEUÀ ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ MONGETES BLANQUES AL CURRI ➤ TRUITA DE PATATA I CEBA AMB XAMPINYONS SALTATS ➤ FRUITA CÍTRICA 	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ CREMA DE CARABASSA ➤ POLLASTRE ARREBOSSAT FARCIT DE FORMATGE I CUIXOT DOLÇ AMB TOMÀTIGA I ORENGA ➤ GELAT 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ TORTEL-LINIS AMB SALSA DE VERDURES ➤ FRIT DE PEIX ➤ FRUITA DEL TEMPS
<p>31</p> <p>FESTA</p>	<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</p> <p>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).</p>			