



## MENÚ DE SETEMBRE DE 2016

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>12</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA D'ARRÒS (pèsols, pastanaga i tonyina) 1,13</li> <li>➤ PITRERA <b>ARREBOSSADA</b> AMB LLETUGA I TOMÀTIGA 5,8</li> <li>➤ <b>GELAT</b> 4,8,9</li> </ul>	<p><b>13</b></p> <p><b>PURÉ DE CIURONS (3 anys)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ CIURONS TREMPATS</li> <li>➤ TRUITA DE PATATA I CEBA AMB MONGETES SALTADES 8</li> <li>➤ FRUITA CÍTRICA</li> </ul>	<p><b>14</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA</li> <li>➤ LLOM AMB COL AMB PATATES FREGIDES 5,7</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	<p><b>15</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>SOPA DE BROU</b> 3,5</li> <li>➤ ROTLLET DE CARN AMB CUIXOT I <b>FORMATGE</b> AL FORN AMB ENSALADA (lletuga, pebre i pastanaga) 4</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	<p><b>16</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>MACARRONS</b> A LA <b>CARBONARA</b> 4,5</li> <li>➤ PEIX A LA <b>ROMANA</b> AMB ENSALADA (lletuga, api i soja) 1,3,5,8,13,14</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>
<p><b>19</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA VARIADA AMB TONYINA 1,13</li> <li>➤ GREIXERA D'OUS 8</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	<p><b>20</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>SOPA DE BROU</b> 3,5</li> <li>➤ SALMÓ AL FORN AMB PATATA BULLIDA I SALSA DE VERDURES 1,13</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	<p><b>21</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>CREMA</b> DE CARABASSÓ 4</li> <li>➤ TRUITA D'ESPINACS I CUIXOT DOLÇ AMB ENSALADA (variat d'enciams amb fruita seca) 7,8</li> <li>➤ <b>IOGURT</b> 4</li> </ul>	<p><b>22</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>SOPA DE BROU (3 ANYS)</b> 3,5</li> <li>➤ ENSALADA VARIADA (lletuga, tomàtiga, tonyina i ou bullit) 1,8,13</li> <li>➤ <b>PIZZA</b> 4,5</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	<p><b>23</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ESPAGUETIS</b> MARINERA 1,2,5,13</li> <li>➤ POLLASTRE AL FORN AMB MINESTRA (xampinyons, pastanaga i albergínia)</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>
<p><b>26</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>SOPA DE BROU</b> 3,5</li> <li>➤ HAMBURGUESA AMB PATATES FREGIDES, QUÈTXUP I LLETUGA</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	<p><b>27</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ PURÉ DE PORROS</li> <li>➤ LLOM AL FORN AMB <b>CREMA</b> D'ESPINACS 4,5</li> <li>➤ <b>GELAT</b> 4,8,9</li> </ul>	<p><b>28</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ MONGETES BLANQUES AMB TREMPÓ I TONYINA 1,13</li> <li>➤ TRUITA DE PATATA I CARABASSÓ AMB PÈSOLS SALTATS 8</li> <li>➤ FRUITA CÍTRICA</li> </ul>	<p><b>29</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ARRÒS DE PEIX 1,2,13</li> <li>➤ PEIX <b>ARREBOSSAT</b> AMB <b>PANKO</b> I ENSALADA (lletuga, pastanaga i blat de moro) 1,5,8,13</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	<p><b>30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA GREGA (<b>formatge</b> feta, tomàtiga, pebre verd, cogombre i olives negres) 4</li> <li>➤ MUSSACA (carn picada, albergínia, ceba i salsa de tomàtiga amb <b>beixamel</b>) AMB PATATES AL FORN 4,5,8</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>

### 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).

# BENVINGUTS!