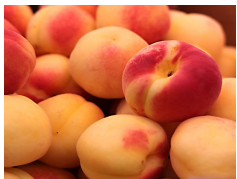


MENÚ DE JUNY DE 2014

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA DE PASTA ➤ LLOM TORRAT AMB SAMFAINA ➤ FRUITA DEL TEMPS 	3 <ul style="list-style-type: none"> ➤ MONGETES TREMPADES ➤ BROQUETES DE POLLASTRE I VERDURA AMB ENSALADA ➤ FRUITA CÍTRICA 	4 <ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS DE PEIX ➤ TRUITA DE PATATES I CEBA AMB ENSALADA ➤ GELAT 	5 <ul style="list-style-type: none"> ➤ CREMA DE CARABASSA ➤ HAMBURGUESA AMB PATATES FREGIDES ➤ FRUITA DEL TEMPS 	6 <ul style="list-style-type: none"> ➤ RAVIOLI AMB Salsa de NATA ➤ PEIX ARREBOSSAT AMB ENSALADA ➤ FRUITA DEL TEMPS
9 <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA ➤ POLLASTRE AMB CURRI I ARRÒS BLANC ➤ IOGURT 	10 <ul style="list-style-type: none"> ➤ LLENTIES CUINADES ➤ TRUITA DE CUIXOT I FORMATGE AMB TREMPÓ ➤ FRUITA CÍTRICA 	11 <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA AMB TONYINA ➤ CANELONS ➤ FRUITA DEL TEMPS 	12 <ul style="list-style-type: none"> ➤ ESPAGUETIS AL PESTO ➤ LLOM I TOMÀTIGA AL FORN AMB PURÉ DE PATATES ➤ FRUITA DEL TEMPS 	13 <ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS MATA DE JONC ➤ LLUÇ A LA ROMANA AMB MONGETES BULLIDES ➤ FRUITA DEL TEMPS
16 <ul style="list-style-type: none"> ➤ TALLARINES DE VERDURES I CARN AMB Salsa de SOJA ➤ TRUITA DE TONYINA I CEBA AMB TOMÀTIGA ➤ FRUITA DEL TEMPS 	17 <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA RUSSA ➤ POLLASTRE I COLFLORI ARREBOSSATS ➤ FRUITA DEL TEMPS 	18 <ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA AMB FORMATGE ➤ AGUIAT DE CALAMAR ➤ FRUITA DEL TEMPS 	19 <ul style="list-style-type: none"> ➤ CIURONS TREMPATS ➤ LLOM I CARABASSÓ A LA PLANXA ➤ ENSALADA DE FRUITA 	20 <ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS BLANC AMB Salsa de TOMÀTIGA ➤ PEIX ARREBOSSAT AMB ENSALADA ➤ GELAT



Menú adaptat a:

CELÍACS

INTOLERÀNCIA LACTOSA



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