

MENÚ DE MAIG DE 2016

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	3	4	5	6
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ MONGETES TREMPADES A LA VINAGRETA ➤ TRUITA DE TONYINA I CEBA AMB TOMÀTIGUES AL FORN ➤ FRUITA CÍTRICA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ CREMA DE PÈSOLS ➤ POLLASTRE ROSTIT AMB ARRÒS AMB ESPÈCIES ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ESPAGUETIS CARBONARA ➤ PEIX A LA ROMANA AMB ENSALADA (LLETUGA, TOMÀTIGA) ➤ GELAT 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU ➤ LLOM TORRAT AMB CEBA GLACEJADA I PATATES BULLIDES ➤ FRUITA DEL TEMPS
9	10	11	12	13
<ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA (LLETUGA, PASTANAGA, OLIVES I TONYINA) ➤ AGUIAT DE VEDELLA ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ PURÉ DE VERDURES ➤ PEIX BULLIT AMB PASTANAGA I MONGETES BULLIDES AMB ALL I JULIVERT ➤ IOGURT 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ MACARRONS BOLONYESA ➤ ROTLLETS DE CUIXOT I FORMATGE AMB ENSALADA (LLETUGA, PINYONS I PANSES) ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ CIURONS TREMPATS ➤ OUS AMB BEIXAMEL AMB PATATES BULLIDES ➤ FRUITA CÍTRICA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU ➤ LLOM ARREBOSSAT AMB COLFLORI ARREBOSSADA ➤ FRUITA DEL TEMPS
16	17	18	19	20
<ul style="list-style-type: none"> ➤ TORTEL-LINIS AMB SALSA DE TOMÀTIGA ➤ TRUITA DE CARABASSÓ I CEBA AMB ENSALADA (LLETUGA, API I FRUITA SECA) ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA (LLETUGA, TOMÀTIGA I CUIXOT DOLÇ) ➤ PAELLA MIXTA CEGA ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ CREMA DE PASTANAGA ➤ PEIX A LA ROMANA AMB SAMFAINA (ALBERGÍNIA, PEBRE I CARABASSÓ) ➤ IOGURT 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU ➤ PITRERA D'INDIOT AL FORN AMB CREMA D'ESPINACS ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ LLENTIES CUINADES ➤ HAMBURGUESES AMB PATATES FREGIDES I QUÈTXUP ➤ FRUITA CÍTRICA
23	24	25	26	27
<ul style="list-style-type: none"> ➤ CIURONS TREMPATS ➤ PITRERA TORRADA AMB PATATES BULLIDES AMB ALL I JULIVERT ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ARRÒS TRES DELÍCIES AMB SOJA ➤ TRUITA D'ESPINACS I TONYINA AMB XAMPINYONS SALTATS ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA ➤ PIZZA ➤ FRUITA 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ FIDEUS DE PEIX ➤ BACALLÀ A LA BISCAÏNA AMB PATATES FREGIDES ➤ GELAT 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ SOPA DE BROU ➤ CROQUETES DE PEIX AMB ENSALADA (LLETUGA, PASTANAGA I SOJA) ➤ FRUITA DEL TEMPS
30	31	Menú adaptat a:		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA VARIADA (LLETUGA, REMOLATXA I FORMATGE) ➤ AGUIAT DE PILOTES ➤ FRUITA DEL TEMPS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ENSALADA DE LLENTIES AMB ARRÒS ➤ LLOM TORRAT AMB MINESTRA ➤ FRUITA CÍTRICA 	<p>CELÍACS</p> <p>INTOLERÀNCIA LACTOSA</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).