



# MENÚ DE NOVEMBRE DE 2016

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 <b>FESTA</b>	2 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA AMB <b>FORMATGE</b></li> <li>➤ PITRERA DE POLLASTRE <b>ARREBOSSADA</b> AMB PATATES FREGIDES</li> <li>FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	3 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>FIDEUS</b> DE VERMAR</li> <li>➤ PEIX TORRAT AMB TREMPÓ</li> <li>➤ <b>GELAT</b></li> </ul>	4 PURÉ DE LLENTIES (3 ANYS) <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ LLENTIES CUINADES</li> <li>➤ OUS FARCITS AMB TONYINA I MAIONESA AMB ENSALADA (lletuga, tomàtiga, panses i pinyons)</li> <li>➤ FRUITA CÍTRICA</li> </ul>
7 <b>SOPA</b> DE BROU (3 ANYS) <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA VARIADA (variat d'enciams, remolatxa i olives)</li> <li>➤ AGUIAT DE VEDELLA</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	8 PURÉ DE MONGETES (3 ANYS) <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ FABADA</li> <li>➤ TRUITA DE CUIXOT I <b>FORMATGE</b> AMB TOMÀTIGA I ORENGA</li> <li>➤ FRUITA CÍTRICA</li> </ul>	9 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ARRÒS AMB VERDURES SALTADES</li> <li>➤ LLUÇ A LA <b>ROMANA</b> AMB ENSALADA (lletuga, soja i fruita seca)</li> <li>➤ <b>IOGURT</b></li> </ul>	10 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>CREMA</b> DE PASTANAGA</li> <li>➤ LLOM TORRAT AMB MINESTRA (xampinyons, carabassó i pebre)</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	11 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>SOPA</b> DE BULLIT</li> <li>➤ BULLIT</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>
14 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>TORTEL·LINIS</b> AMB SALSA DE TOMÀTIGA I ORENGA</li> <li>➤ PITRERA D'INDIOT TORRADA AMB ENSALADA (lletuga, api i pastanaga)</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	15 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ PURÉ DE CARABASSÓ</li> <li>➤ BACALLÀ A LA BISCAÏNA</li> <li>➤ <b>CREMA</b> D'OUS</li> </ul>	16 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>SOPA</b> DE PEIX</li> <li>➤ CARN AL FORN AMB PÈSOLS SALTATS</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	17 PURÉ DE CIURONS (3 ANYS) <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ CIURONS CUINATS AMB BACALLÀ</li> <li>➤ OUS REMENATS AMB <b>PA</b> FREGIT</li> <li>➤ FRUITA CÍTRICA</li> </ul>	18 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA VARIADA (lletuga, tomàtiga, soja i tonyina)</li> <li>➤ ARRÒS BLANC AMB SALSA DE TOMÀTIGA I CEBA AMB SALSITXES</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>
21 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>BURBALLES</b> DE BROU</li> <li>➤ PITRERA DE POLLASTRE <b>ARREBOSSADA</b> AMB PANKO I LLETUGA</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	22 <b>SOPA</b> DE BROU (3 ANYS) <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ENSALADA VARIADA (lletuga, tonyina, olives i tomàtiga)</li> <li>➤ <b>PIZZA</b></li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	23 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ PURÉ DE LLENTIES</li> <li>➤ TRUITA DE PATATA I CEBA AMB TOMÀTIGA I ORENGA</li> <li>➤ FRUITA CÍTRICA</li> </ul>	24 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>TALLARINES</b> A LA <b>CARBONARA</b></li> <li>➤ LLOM TORRAT AMB ENSALADA (variat d'enciams, pastanaga, remolatxa i fruita seca)</li> <li>➤ <b>GELAT</b></li> </ul>	25 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>CREMA</b> DE CARABASSA</li> <li>➤ CALAMAR A LA <b>ROMANA</b> AMB PATATES BULLIDES AMB ALL I JULIVERT</li> <li>➤ <b>IOGURT</b></li> </ul>
28 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>MACARRONS</b> A LA BOLONYESA</li> <li>➤ LLOM TORRAT AMB ENSALADA</li> <li>➤ FRUITA DEL TEMPS</li> </ul>	29 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ PURÉ DE PÈSOLS</li> <li>➤ DAUS DE RAP I VERDURES A LA PLANXA</li> <li>➤ <b>FLAM</b></li> </ul>	30 <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>CUSCÚS</b> AMB VERDURES</li> <li>➤ TAGÍN DE POLLASTRE</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).