

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		5	6	7	8
Primer plat:		Arròs de peix (amb brou de gerret i morralla) 4, 5, 9	Tallarins amb salsa de bolets 1, 2	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) 0	Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga, espinacs, ceba, porro) 2
Segon plat:		Piteres de pollastre a la planxa 0	Mussola al forn 4	Truita de patata i ceba (ous) 3	Calamar amb ceba 9
Guarnició:		amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb patates guisades 0
Postre:		Fruita	Fruita	Fruita	Iogurt 2
Sopars:		<i>Fruita de carabassa</i>	<i>Sopa</i>	<i>Fruita al forn amb patata i verdura</i>	<i>Patates guisades</i>
	11	12	13	14	15
Primer plat:	Crema de pastanaga (pastanaga, patata, porro, ceba, tomàtiga) 2	Mongetes pintes cuinades (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	Sopa (amb brou de pollastre i verdura) 1	Ensalada d'arròs (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, olives, tonyina) 4	Ciurons escaldins (amb patata, ceba, tomàtiga, carabassa) 0
Segon plat:	Aguiat de pollastre i carn magra de porc 0	Filet de gallineta (peix blanc) arrebossat al forn 2, 4	Truita de colflori i ceba (ou) 3	Bollit de pollastre 0	Mussola a la planxa 4
Guarnició:	amb patata i pastanaga guisada 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe, olives) 0	amb verdura bollida (patata, pastanaga, mongetes verdes) 0	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Iogurt 2	Fruita
Sopars:	<i>Patates guisades amb carabassa</i>	<i>Sopars franceses amb amanida</i>	<i>Patates cocinades amb colflori</i>	<i>Fruita al forn amb patata i verdura</i>	<i>Patates guisades</i>
	18	19	20	21	22
Primer plat:	Crema de xampinyons (patata, ceba, porro, xampinyons) 2	Fideus de peix (amb brou de gerret i morralla) 1, 4, 5, 9	Sopa reina (sèmola d'arròs amb brou de pollastre amb ou bollit) 3	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) 0	Ensalada mixta amb tonyina (lletuga, tomàtiga, pastanaga, blat de moro) 4
Segon plat:	Escaldums de pollastre 6	Lluç a la marinera 2, 4, 5, 9	Mussola al forn 4	Truita francesa (ous) 3	Macarrons a la bolognesa 1, 2
Guarnició:	amb pastanaga, xampinyons, tomàtiga i patates al forn 0	amb patata bollida i pèsols 0	amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe, olives) 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Iogurt 2
Sopars:	<i>Patates guisades amb carabassa</i>	<i>Bollit de pollastre amb verdura</i>	<i>Patates cocinades amb verdura</i>	<i>Sopars de pasta amb amanida</i>	<i>Patates guisades amb carabassa</i>
	25	26	27	28	29
Primer plat:	Arròs brut 0	Sopes Mallorquines (pa moreno, col, colflori, bolets, porro, ceba) 1	Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	Crema de carabassa (patata, carabassa, ceba, porro) 2	Ciurons trempats amb ou bollit (tomàtiga, prebe verd, ceba) 3
Segon plat:	Lluç al forn 4	Pollastre rostit al forn 0	San Jacobos casolans al forn 1, 2,	Ou poxat 3	Mussola a la Mallorquina 4, 6
Guarnició:	amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe, olives) 0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb tumbet (patata, albergínia, carabassó, tomàtiga, prebe) 0	amb patates, espinacs, bledes, grells, pèsols 0
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Iogurt 2	Fruita
Sopars:	<i>Patates guisades</i>	<i>Patates guisades</i>	<i>Sopars de pasta amb verdura blanca</i>	<i>Piteres de pollastre amb verdura a la planxa</i>	<i>Patates guisades amb carabassa</i>

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS	
0: No conté al·lèrgens	8: Soja
1: Gluten	9: Mol·luscs
2: Llet i lactis	10: Sulfits
3: Ous	11: Mostassa
4: Peix	12: Sèsam
5: Marisc	13: Cacauets
6: Fruits secs	14: Tramussos
7: Àpid	

Plat ecològic
Producte de proximitat
Producte de temporada
Producte de temporada a proximitat

Tots els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda.  
 Per cuinar s'utilitza oli d'oliva alternat amb oli de gira-sol alto oleic.  
 Els iogurts contenen una quantitat de sucre inferior a 12,3 g/100 ml.

Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.  
 Dietista: M<sup>a</sup> Magdalena Bonnin