Menú escoleta

Segon plat:	Truita de formatge (ou) 2, 3	Peix arrebossat 1,3,4	Espaguetis amb salsa bolonyesa 1, 2	
Guarnició:	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	Amb patates al forn 0		
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	
Sopars:	Piteres de pollastre amb verdures a la planxa	Lluç a la jardinera	Ous amb tomàtiga	

	12	13	14	15	16
Primer plat:	Crema de carabassa 2	Sopa 1	Amanida d'arròs 0		
Segon plat:	Filet de lluç 4	Pollastre rostit 0	Lluç al forn 4	Frit Mallorquí 0	
Guarnició:	amb patates guisades 0				
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	
Sopars:	Pizza casolana "prosciutto"	Truita francesa amb tomàtiga trempada	Crema de pollastre amb verdures	Salmó a la planxa amb verdures al vapor	

	19	20	21	22	23
Primer plat:	Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	Crema de xampinyons (patata, ceba, porro, xampinyons) 2		Sopa de fideus 1	Aguiat de pollastre 0
Segon plat:	Bunyols de peix 1,3,4	Lasanya 1,2	Arròs a la cubana amb salsitxes 0	**Lluç a la Mallorquina** 1, 3, 4	
Guarnició:					
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Iogurt 2	Fruita
Sopars:	Calamar amb verdures	Ous a la planxa amb amanida	Pamboli amb formatge tendre	Pollastre bollit amb verdures	Sardines amb trempó

	26	27	28	29	30
Primer plat:	Saltejat de pasta 1		Puré de carabassó 2	Mongetes blanques cuinades(patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	
Segon plat:	Lluç a la planxa 4	Macarrons amb tonyina i salsa de tomàtiga 1, 2, 4	Piteres de pollastre al curry 2	Hamburguesa 1,2,3, 8,10, 12	Paella 4,5,9
Guarnició:			amb arròs blanc 0	amb patates 0	
Postre:	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Iogurt 2
Sopars:	Salmó a la planxa amb verdures al vapor	Crema de bròquil i truita francesa	Lluç al forn amb verdura	Ensalada de tonyina	Piteres de pollastre amb verdures a la planxa

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS

0: No conté al·lèrgens
1: Gluten
2: Llet i lactis
3: Ous
4: Peix
8: Soja
9: Mol·luscs
10: Sulfits
11: Mostassa
12: Sèsam

Producte ecològic
Producte de proximitat
Producte de temporada
Producte de temporada i 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.