



Menú general mes de octubre de 2017

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
SOPA DE PICADILLO TRUITA ESPANYOLA ENSALADA VARIADA AMB TONYINA FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggeriment de sopar:</i> Pitrrera de pollastre a la planxa amb patata bullida i carabassí Fruita de temporada	PURÉ DE VERDURES LLENGUADO A L'ADOBÀ ARRÒS SALTEJAT FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggeriment de sopar:</i> Sopa de pasta i ou bullit amb ensalada amb blat Fruita de temporada	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES FILET CAPOLAT A LA PLANXA (magre i morcillo) PURÉ DE PATATA IOGURT <i>Suggeriment de sopar:</i> Indiot a la planxa amb saltejat d'alls tendres, porros i arròs Fruita de temporada	MACARRONS BOLONYESA LLUÇ AL FORN AMB SALSAS VERDA MONGETES TENDRES SALTEJADES FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggeriment de sopar:</i> Truita de patata i ceba amb ensalada amb alvocat i nous Fruita de temporada	ARRÒS DE PEIX PITRERA DE POLLASTRE A LA PLANXA TOMÀTIGA TREMPADA AMB OLIVES FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggeriment de sopar:</i> Nuggets de rap amb mongetes tendres amb all i tomàtiga Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
FIDEUÀ DE VERDURES LLENGUADO ORLY ENSALADA VARIADA AMB BLAT FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggeriment de sopar:</i> Arròs amb pebres i pitrrera de pollastre ala planxa Fruita de temporada	CUINAT DE CIGRONS AMB VERDURES ESCALOP CASOLÀ DE LLOM TOMÀTIGA TREMPADA AMB ORENGA FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggeriment de sopar:</i> Llom de lluç amb all i pebre dolç i ensalada amb crostons Fruita de temporada	SOPA DE BULLIT BULLIT MALLORQUÍ IOGURT <i>Suggeriment de sopar:</i> Truita de patata i ceba amb ensalada amb olives Fruita de temporada	FESTIU	NO LECTIU
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
ARRÒS AMB TOMÀTIGA CROQUETES DE POLLASTRE ENSALADA VARIADA AMB BROT DE SOIA FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggeriment de sopar:</i> Couscous saltejat amb verdures, tofu i salsa de soia Fruita de temporada	CREMA DE CARABASSÍ SALMÓ A LA PLANXA PATATES I MONGETES AL VAPOR FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggeriment de sopar:</i> Truita de patata i ceba amb ensalada amb nous Fruita de temporada	SOPA DE VERDURES PILOTES CASONALES PATATES I VERDURES IOGURT <i>Suggeriment de sopar:</i> Rap al vapor i ensalada variada amb espàrrecs i crostons Fruita de temporada	ESPAGUETIS integrals SALTEJATS AMB ALL I XUA TRUITA DE CARABASSÍ TRAMPÓ MALLORQUÍ FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggeriment de sopar:</i> Pitrrera de pollastre amb alls tendres, porros i puré de patata Fruita de temporada	MONGETES ESTOFADES AMB ARRÒS LLENGUADO A L'ADOBÀ ENSALADA VARIADA AMB OLIVES FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggeriment de sopar:</i> Crema de carabassa i quiche d'espínacs i formatge Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
PURÉ DE VERDURES I LLEGUM PIZZA DE TONYINA TOMÀTIGA TREMPADA AMB ALFABAGUERA FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggeriment de sopar:</i> Sopa de pasta i pitrrera de pollastre a la planxa amb xampinons Fruita de temporada	CANELONS ROSSINI LLENGUADO ORLY BASTONETS DE PASTANAGA AMB OLIVES FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggeriment de sopar:</i> Truita de patata i ceba amb ensalada amb llavors Fruita de temporada	CIGRONS ESTOFADES AMB VERDURES SALSITXES FRESQUES AL FORN ARRÒS SALTEJAT YOGURT <i>Suggeriment de sopar:</i> Sopa de peix i peix bullit amb pastanaga i brócoli Fruita de temporada	ENSALADA DE PATATES PRIMAVERA CALAMARS A L'ANDALUSA (LLUÇ ARREBOSSAT infaltit) ENSALADA MIXTA FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggeriment de sopar:</i> Crema de verdures i rap amb estragó i carabassí arrebossat Fruita de temporada	SOPA DE PEIX LLOM AL FORN PATATES I VERDURES FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggeriment de sopar:</i> Tomàtiga, alvocat i tonyina amb pizza variada Fruita de temporada
DILLUNS 30	DIMARTS 31	CEIP PUIG DE SA GINESTA		
ARRÒS AMB TOMÀTIGA LLUÇ ADOBAT AMANIDA VARIADA AMB BLAT FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggeriment de sopar:</i> Couscous saltejat amb verdures i pollastre Fruita de temporada	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA DE PERNIL TRAMPÓ MALLORQUÍ FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggeriment de sopar:</i> Sopa de pasta i ou bullit amb mongetes tendres i pastanaga Fruita de temporada			

IMPORT MENSUAL DEL MENJADOR: **118,80 €**
VALS DIARIS: **6,50 €**
La quota s'abonarà de l'1 al 5 de cada mes.

Els menús van acompanyats de pa i aigua. La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar i rempejar els plats.

Cada mes incorporam, en la mesura de les possibilitats, productes locals de temporada. Aquest mes seran: PATATA, CEBA, TOMÀTIGA I

SI NECESSITA INFORMACIÓ DEL AL·LÈRGOGENS CONTINGUTS EN EL MENÚ CONTACTI AMB LES OFICINES CRIDANT AL 971682415

