



Menú General mes de Setembre 2019

DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
				ESPAGUETIS INTEGRALS A LA BOLONYESA (1,3)		CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES		CREMA DE CARABASSA I VERDURES (carabassa ecològica)	
				LLUÇ A LA PLANXA (5)		TRUITA FRANCESA		RUSTIT DE POLLASTRE	
				ENSALADA MEDITERRÀNEA (4)		AMB MONGETA TENDRE I BACÒ		AMB ENSALADA ESTIVAL	
				FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA	
				Suggeriment de sopar: Pollastre amb carabassí, albergínia i patata Fruita de temporada		Suggeriment de sopar: Llenguado amb allels i salsa de tomàtiga i verdures Fruita de temporada		Suggeriment de sopar: Ensalada i quiche d'espínacs i formatge Fruita de temporada	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
MACARRONS A LA MILANESA (1,3)		CUINAT DE MONGETES AMB VERDURES		ARRÒS SALTEJAT AMB FRUITS DE LA MAR (gamba i musclos) I VERDURES (2,4,14)		ENSALADA DE LLETUGA, ESPINACS, COL LOMBARDA, BLAT DE MORO, OU I TONYINA (3,4)		CREMA DE CARABASSA AMB FORMATGE FRESC (7) (amb carabassa ecològica)	
OUS ARREBOSSATS AMB BEIXAMEL (1,3,7)		HOKY AL FORN (4)		FILET D'INDIOT AL FORN		LASSANYA DE CARN (1,3,7)		SALMÓ (4) AMB PISTO DE VERDURES	
AMB ENSALADA DE TOMÀTIGA (7)		AMB AMANIDA MEDITERRÀNEA		AMB PATATES FREGIDES				AMB PASTANAGA BABY I XAMPINYONS	
FRUITA DE TEMPORADA		IOGURT (7)		FRUITA ecològica		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA	
Suggeriment de sopar: Pollastre a la planxa amb arròs i verdures Fruita de temporada		Suggeriment de sopar: Croquetes d'espínacs amb amanida variada Fruita de temporada		Suggeriment de sopar: Truita de patata i ceba amb ensalada Fruita de temporada		Suggeriment de sopar: Cuinat de lleties amb arròs i verdures Fruita de temporada		Suggeriment de sopar: Cuixetes de pollastre rostides amb patata i ensalada Fruita de temporada	
DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	DIVENDRES	27
CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb porros i carabassa ecològica)		TORTELLINI AMB Salsa DE TOMÀTIGA (1,3)		ARRÒS AMB VERDURES (pebre, pastanaga, mongeta tendre i xampinyons)		PURÉ DE VERDURES I LLLEGUM (amb carabassa ecològica)		SOPA DE PEIX DE ROCA (1,3,4,14)	
BOQUERONS ENFARINATS (1,4)		TRUITA DE CARABASSÍ (3)		MEDALLONS DE LLUÇ AL FORN AMB TUMBET (4)		RODÓ DE VEDELLA AL FORN amb salsa de verdures		FRIT DE POLLASTRE I CARN MAGRA	
ENSALADA TROPICAL		AMB ENSALADA CAMPERA		DE PEBRE VERMELL I ALBERGÍNIES AL FORN AMB Salsa DE TOMÀTIGA I PATATA		AMB XAMPINYONS I PASTANAGA		AMB PEBRE VERMELL I PATATES	
IOGURT (7)		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA ecològica	
Suggeriment de sopar: Llenguado al vapor amb saltejat d'arròs i verdures Fruita de temporada		Suggeriment de sopar: Amanida de couscous amb cigrons i olives Fruita de temporada		Suggeriment de sopar: Trampó amb quinoa, ou bullit i herbasana picada Fruita de temporada		Suggeriment de sopar: Pollastre de camp saltejat amb arròs, ceba i pebre Fruita de temporada		Suggeriment de sopar: Amanida amb poma i quiche d'espínacs Fruita de temporada	
DILLUNS	30								
PURÉ DE BROCOLI, Ceba I PORROS (7)	Els menús van acompanyats d'aigua i pa del Forn de Binissalem. La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar. Per trempar en cru l'oli és Oli d'Oliva Verjo Extra de 1a premsió en fred.								
SALSITXES FRESQUES DE PORC									
AMB ENSALADA DE TONYINA (4)									
IOGURT (7)									
Suggeriment de sopar: Peix al vapor amb patates bullides Fruita de temporada									

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: Cereals amb gluten i derivats 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacahuets 6: Soia 7: Llet 8: Fruits Secs amb closca 9: Api 10: Mostassa
11: Sèsam 12: Diòx. de sofre i sulfits 13: Altramuços 14: Mol·luscos i derivats