

OCTUBRE 2025

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
				1		2		3	
Primer plat:				Tallarins amb salsa de bolets	1, 2	Crema de carabassó (patata, porro, ceba, carabassó)	2	Sopa reina (sémola d'arròs amb brou de pollastre amb ou bollit)	3
Segon plat:				Truita francesa (ous)	2, 3	Lluç a la mallorquina	4	Salsitxa fresca a la planxa	0
Guarnició:				amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa)	0	amb patates, espinacs, bleades, grells, pèsols	0	amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe, olives)	0
Postre:				Poma		logurt		Pera	

Lluç al forn amb patata i verdura

Pepito de pollastre

Hamburguesa de tonyina amb amanida

6		7		8		9		10	
Ciurons trempats amb tonyina (tomàtiga, pebre verd, ceba)	3	Sopa d'estrelles amb brou de pollastre	1	Crema de pastanaga (pastanaga, patata, porro, ceba, tomàtiga)	2	Mongetes blanques cuinades(patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col)	0	Arròs amb salsa bolonyesa	2
Mussola a la planxa	4	Llom a la planxa	0	Bollit de pollastre	0	Filet de lluç arrebossat al forn	4	Truita de carabassó (ous)	3
amb menestra de verdura (patata, pastanaga, mongetes verdes, pèsols)	0	amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe, olives)	3, 4	amb verdura bollida (patata, pastanaga, mongetes verdes)	0	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives)	0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa)	0
Plàtan		Poma		Pera		Kiwi		logurt	2

Pamboli amb pernil salat

Lluç a la planxa amb arroç blanc

Trempó amb tonyina i pa

Salsitxes fresques amb amanida

Bollit de pollastre amb verdures

13		14		15		16		17	
Crema de verdures (patata, pastanaga , carabassa , carabassó , tomàtiga)	2	Ciurons trempats amb tonyina (tomàtiga , pebre verd , ceba)	4	Pasta saltejada amb verdures i soja (pastanaga , pèsols, ceba, prebe vermell)	1, 8	Arròs de peix (amb brou de gerret i morralla)	4, 5, 9	Llenties cuinades vegetarians (patata, pastanaga, ceba, carabassa , mongetes verdes , col , coliflori)	0
Calamar amb ceba	9	Braç de carn picada	2, 3	Piteres de pollastre a la planxa	0	Truita de pernil dolç (ous)	3	Filet de gallineta (peix blanc) al forn	4
amb patates guisades	0	amb puré de patata i pastanaga	1	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
Poma		Plàtan		Meló		logurt	2	Pera	

Puré de verdures i pollastre

Ous a la planxa amb pamboli

Nuggets de peix amb amanida

Ensalada de tonyina amb pa

Piteres de pollastre amb verdures a la planxa

20		21		22		23		24	
Crema de carabassa (patata, carabassa , ceba, porro) amb crostons	1, 2	Ensalada d' arròs (lletuga , tomàtiga , blat de moro, pastanaga, olives, tonyina)	4	Mongetes pintes cuinades(patata, pastanaga , ceba, carabassa , mongetes verdes , col)	0	Ensalada mixta amb ou bollit (lletuga , tomàtiga , pastanaga, blat de moro)	3	Fideus de peix	1, 4, 5, 9
Truita de patata i ceba (ous)	3	Llom amb col	2	Lluç a la planxa	4	Tumbet de mussola al forn	4	Pollastre rostit al forn	0
amb amanida variada (lletuga , tomàtiga , blat de moro, pastanaga , remolatxa)	0	amb col , patata bollida i xampinyons	1	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga , cogombre , olives)	0	amb patata, albergínia , carabassó , tomàtiga , prebe	0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga , blat de moro, pastanaga, remolatxa)	0
Pera		Kiwi		Plàtan		Poma		Iogurt	2

Lluç a la jardineria

Pamboli amb pernil dolç i tomàtiga trempada

Ous amb tomàtiga

Salmó a la planxa amb arroç blanc

Calamar amb verdures i pa

27		28		29		30		31	
Ciurons cuinats (patata, pastanaga , ceba, carabassa , mongetes , col)	0	Macarrons amb salsa de nata i espinacs	1, 2	Crema de xampinyons (patata, ceba, porro , xampinyons)	2	Arròs brut	0	Ensalada mixta amb tonyina (lletuga, tomàtiga , pastanaga, blat de moro)	4
Lluç a la marinera	2, 4, 5, 9	Truita de carabassó (ous)	2, 3	Pollastre rostit al forn	0	Mussola a la planxa	4	Aguiat de carn magra de porc	0
amb patata bollida i pèsols	0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga , cogombre , olives)	0	amb patates al forn	0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga , blat de moro, pastanaga, remolatxa)	0	amb patata i pastanaga bollida	0
Poma		Pera		Plàtan		logurt	2	Meló	

Pizza casolana "prosciutto"

Hamburguesa de tonyina amb amanida

Pamboli amb formatge tendre

Truita francesa amb tomàtiga trempada

Sopa

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 amb producte local i ecològic
Plat amb producte ecològic
Plat amb producte local
Plat amb producte de temporada
Plat amb producte local i de temporada
Plat tradicional de les Illes Balears
Peix amb certificat MSC
Benestar animal
Producte de comerç just

Tots els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda.
Producte integral: Totes les pastes, els arrossos i el pa són únicament integrals.
Lleguminosa seca: Tots els plats elaborats amb llegums s'utilitza sempre lleguminosa seca.
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.
Elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred: Totes les ensalades estan amanides únicament amb aquest tipus d'oli.

Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.

Dietista: M^a Magdalena Bonnin

NOVEMBRE 2025

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	3	4	5	6	7
Primer plat:	Ciurons cuinats (espínacs , pastanaga , ceba, ou 3 bollit)	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 , espínacs , ceba, porro) 2
Segon plat:	Llom metxat al forn 2	Piteres de pollastre a la planxa 0	Mussola al forn 4	Truita de patata i ceba (ous) 3	Calamar amb ceba 9
Guarnició:	amb patata bollida i xampinyons 0	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:	Kiwi	Poma	Taronja	Plàtan	logurt 2

	<i>Trempó amb tonyina i pa</i>	<i>Truita de carabassó</i>	<i>Sopa</i>	<i>Lluç al forn amb patata i verdura</i>	<i>Pepito de pollastre</i>
	10	11	12	13	14
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) al forn 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:	Poma	Clementina	Plàtan	logurt 2	Taronja

	<i>Pamboli amb pernil salat</i>	<i>Salsitxes fresques amb amanida</i>	<i>Puré de verdures i pollastre</i>	<i>Lluç a la planxa amb arroz blanc</i>	<i>Ensalada de tonyina amb pa</i>
	17	18	19	20	21
Primer plat:	Fideus de peix (amb brou de gerret i morralla) 1, 4, 5, 9	Crema de xampinyons (patata, ceba, porro , xampinyons) 2	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:	Lluç a la marinera 2, 4, 5, 9	Escaldums de pollastre 6	Mussola al forn 4	Truita francesa (ous) 3	Lassagna 1, 2
Guarnició:	amb patata bollida i pèsols 0	amb pastanaga , xampinyons, tomàtiga i patates al forn 0	amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe , olives) 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	
Postre:	Taronja	Plàtan	Clementina	Poma	logurt 2

	<i>Bollit de pollastre amb verdures</i>	<i>Pamboli amb pernil dolç i tomàtiga trempada</i>	<i>Ous a la planxa amb pamboli</i>	<i>Nuggets de peix amb amanida</i>	<i>Truita francesa amb tomàtiga trempada</i>
	24	25	26	27	28
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, pebre verd , ceba) 3
Segon plat:	Lluç al forn 4	Pollastre rostit al forn 0	San Jacobos casolans al forn 1, 2, 3	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, espínacs , bledes , grells, pèsols 0
Postre:	Poma	Clementina	Plàtan	logurt 2	Kiwi

<i>Ous amb tomàtiga</i>	<i>Lluç a la jardinera</i>	<i>Salmó a la planxa amb arroz blanc</i>	<i>Piteres de pollastre amb verdures a la planxa</i>	<i>Pizza casolana "prosciutto"</i>
-------------------------	----------------------------	--	--	------------------------------------

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS

0: No conté al·lèrgens

1: Gluten

2: Llet i lactis

3: Ous

4: Peix

5: Marisc

6: Fruits secs

7: Àpid

8: Soja

9: Mol·luscs

10: Sulfits

11: Mostassa

12: Sèsam

13: Cacauets

14: Tramussos

Plat amb producte local i ecològic

Plat amb producte ecològic

Plat amb producte local

Plat amb producte de temporada

Plat amb producte local i de temporada

Plat tradicional de les Illes Balears

Peix amb certificat MSC

Benestar animal

Producte de comerç just

Tots els menús es serviran únicament amb **aigua com a beguda**.

Producte integral: Totes les pastes, els arrossos i el pa són únicament **integrals**.

Lleguminosa seca: Tots els plats elaborats amb llegums s'utilitza sempre **lleguminosa seca**.

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.

Elaborat amb **oli d'oliva verge extra d'extracció en fred**: Totes les ensalades estan amanides únicament amb aquest tipus d'oli.

Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.

Dietista: M^a Magdalena Bonnin

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
1		2		3		4		5	
Arròs brut0		Crema de carabassa (patata, carabassa, ceba, porro)2		Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori)0		Macarrons amb salsa bolonyesa1, 2		Greixera d'ous (amb faves tendres, carxofa, pèsols)3	
Lluç a la planxa4		Piteres de pollastre al curry2		Mussola al forn4		Truita francesa (ous)3		Filet de gallineta (peix blanc) al forn4	
amb menestra de verdura (pastanaga, mongetes verdes, pèsols)0		amb arròs blanc basmati al vapor0		amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa)0		amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives)0		amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa)0	
Plàtan		Taronja		Poma		Clementina		Clementina	

8	9	10	11	12				
FESTIU	Mongetes pintes cuinades(patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col)	0	Fideus de peix (amb brou de gerret i morralla)	1, 4, 5, 9	Ensalada d'arròs (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga, olives, tonyina)	4	Ciurons cuinats (espinacs , pastanaga , ceba, ou bollit)	3
	Piteres de pollastre arrebossades casolanes al forn	1, 3	Truita de patata i ceba (ous)	3	Aguiat de pilotes i pollastre	1, 2	Calamar amb ceba	9
	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives)	0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa)	0	amb patates, pastanaga i xampinyons	0	amb patates guisades	0
	Kiwi		Plàtan		Iogurt	2	Taronja	

15	16	17	18	19
Arròs de peix (amb brou de gerret i morralla) 4, 5, 9	Sopes Mallorquines (pa moreno , col , colflori , bolets, porro , ceba) 1	Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga , espinacs , ceba, porro) 2	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col , colflori) 0	Ensalada mixta amb tonyina (lletuga , tomàtiga, pastanaga , blat de moro) 4
Truita de colflori i ceba (ous) 3	Mussola a la planxa 4	Frit de matances (amb carn de pollastre i llom de porc) 0	Lluç a la marinera 2, 4, 5, 9	Sopa de Nadal (farcida) 1, 3
amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb patates i prebe vermell 0	amb patata bollida i pèsols 0	
Clementina	Poma	Taronja	Plàtan	Iogurt 2

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 amb producte local i ecològic
Plat amb producte ecològic
Plat amb producte local
Plat amb producte de temporada
Plat amb producte local i de temporada
Plat tradicional de les Illes Balears
Peix amb certificat MSC
Benestar animal
Producte de comerç just

Tots els menús es serviran únicament amb **aigua com a beguda**.
 Producte integral: Totes les pastes, els arrossos i el pa són únicament **integrals**.
 Lleguminosa seca: Tots els plats elaborats amb llegums s'utilitza sempre **lleguminosa seca**.
 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.
 Elaborat amb **oli d'oliva verge extra d'extracció en fred**: Totes les ensalades estan amanides únicament amb aquest tipus d'oli.

Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.

Tots els menús es serviran únicament amb **aigua com a beguda**.
 Producte integral: Totes les pastes, els arrossos i el pa són únicament **integrals**.
 Lleguminosa seca: Tots els plats elaborats amb llegums s'utilitza sempre **lleguminosa seca**.
 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**.
 Elaborat amb **oli d'oliva verge extra d'extracció en fred**: Totes les ensalades estan amanides únicament amb aquest tipus d'oli.

Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.

Dietista: M^a Magdalena Bonnin

GENER 2026

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			7	8	9
Primer plat:			Ciurons escaldins (amb patata, ceba, tomàtiga, carabassa) 0	Crema de carabassa (patata, carabassa, ceba, porro) 2	Sopa reina (sèmola d'arròs amb brou de pollastre amb ou bollit) 3
Segon plat:			Truita de formatge (ou) 2, 3	Pollastre rostit al forn 0	Lluç al forn 4
Guarnició:			amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe, olives) 0	amb patates al forn 0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0
Postre:			Taronja	Iogurt 2	Clementina

Sugerència 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 verdures (patata, carabassa, pastanaga , espinacs , ceba, porro) 2	Ensalada mixta amb tonyina (lletuga , tomàtiga, pastanaga , blat de moro) 4	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col , colflori) 0	Arròs de peix (amb brou de gerret i morralla) 4, 5, 9	Pasta saltejada amb verdures i soja (pastanaga , pèsols , ceba, prebe vermell) 1, 8
Segon plat:	Calamar amb ceba 9	Macarrons amb salsa bolonyesa 1, 2	Mussola al forn 4	Piteres de pollastre a la planxa 0	Ou poxat 3
Guarnició:	amb patates guisades 0		amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe, olives) 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0	amb tumbet (patata, albergínia, carabassó, tomàtiga, prebe) 0
Postre:	Taronja	Poma	Plàtan	Clementina	Iogurt 2

Sugerència sopars:

Pizza casolana "prosciutto"

Truita francesa amb tomàtiga trempada

Hamburguesa de tonyina amb amanida

Salmó a la planxa amb arroz blanc

Nuggets de peix amb amanida

	19	20	21	22	23
Primer plat:	Crema de xampinyons (patata, ceba, porro , xampinyons) 2	Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	Arròs tres delícies (pastanaga , pèsols ,ceba, pernil dolç, truita francesa) 3, 8	Burballes Mallorquines 1	Ciurons cuinats (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes, col) 0
Segon plat:	Llom a la planxa 0	Mussola a la Mallorquina 4	Pollastre a la jardinera 0	Lluç arrebossat casolà al forn 1, 3, 4	Truita de patata i ceba (ous) 3
Guarnició:	amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe, olives) 0	amb patates, espinacs , bledes , grells , pèsols	amb patata, pastanaga i pèsols 0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0
Postre:	Plàtan	Taronja	Poma	Iogurt 2	Kiwi

Sugerència sopars:

Calamar amb verdures i pa

Bollit de verdures i ou

Trempó amb tonyina i pa

Pamboli amb formatge tendre

Sopa

	26	27	28	29	30
Primer plat:	Mongetes pintes cuinades(patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	Arròs brut 0	Greixera d'ous (amb faves tendres , carxofa , pèsols) 3	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col , colflori) 0	Macarrons amb tonyina i salsa de tomàtiga 1, 2, 4
Segon plat:	Salsitxa fresca al forn 0	Filet de gallineta (peix) al forn 4	Piteres de pollastre al curry 2	Lluç a la planxa 4	Truita de colflori i ceba (ou) 3
Guarnició:	amb puré de patata 1	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb <u>arròs blanc basmati</u> al vapor 0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0
Postre:	Clementina	Plàtan	Taronja	Poma	Iogurt 2

Sugerència sopars:

Truita de carabassó

Pamboli amb pernil salat

Lluç al forn amb patata i verdura

Ensalada de tonyina amb pa

Pepito de pollastre

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 amb producte local i ecològic
Plat amb producte ecològic
Plat amb producte local
Plat amb producte de temporada
Plat amb producte local i de temporada
Plat tradicional de les Illes Balears
Peix amb certificat MSC
Benestar animal
Producte de comerç just

Tots els menús es serviran únicament amb **aigua com a beguda**.
Producte integral: Totes les pastes, els arrossos i el pa són únicament **integrals**.
Lleguminosa seca: Tots els plats elaborats amb llegums s'utilitza sempre **lleguminosa seca**.
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.
Elaborat amb **oli d'oliva verge extra d'extracció en fred**: Totes les ensalades estan amanides únicament amb aquest tipus d'oli.

Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.
Dietista: M^a Magdalena Bonnin

FEBRER 2026

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	2	3	4	5	6
Primer plat:	Arròs de peix (amb brou de gerret i morrala) 4, 5, 9	Sopa sofregida 1	Crema de pastanaga (pastanaga , patata, porro , ceba, tomàtiga) 2	Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	Ensalada mixta amb ou bollit (lletuga , tomàtiga, pastanaga , blat de moro) 3
Segon plat:	Truita d'espínacs, all tendre, pèsols, carxofa (ous) 3	Filet de gallineta (peix blanc) al forn 4	Frit de matances (amb carn de pollastre i llom de porc) 0	Pollastre rostit al forn 0	Mussola a la mallorquina 4, 6
Guarnició:	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb patates i prebe vermell 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0	amb patates, espínacs , bledes , grells , pèsols 0
Postre:	Kiwi	Taronja	Plàtan	Iogurt 2	Clementina
Sugerència sopars:	Lluç a la planxa amb arroç blanc	Bollit de pollastre amb verdures	Ous a la planxa amb pamboli	Nuggets de peix amb amanida	Piteres de pollastre amb verdures a la planxa
	9	10	11	12	13
Primer plat:	Crema de carabassó (patata, porro , ceba, carabassó) 2	Arròs tres delícies (pastanaga , pèsols ,ceba, pernil dolç, truita francesa) 3, 8	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col , colflori) 0	Tallarins amb salsa de bolets 1, 2	Greixera d'ous (amb faves tendres , carxofa , pèsols) 3
Segon plat:	Piteres de pollastre a la planxa 0	Calamar amb ceba 9	Truita de pernil dolç (ou) 3	Mussola al forn 4	Rodó de vedella amb salsa 0
Guarnició:	amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe, olives) 0	amb patates guisades 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb <u>arròs blanc basmati</u> al vapor 0
Postre:	Taronja	Plàtan	Poma	Clementina	Iogurt 2
Sugerència sopars:	Ous amb tomàtiga	Lluç a la jardinera	Salmó a la planxa amb arroç blanc	Truita francesa amb tomàtiga trempada	Pizza casolana "prosciutto"
	16	17	18	19	20
Primer plat:	Amanida de ciurons amb arròs bollit (tomàtiga, ceba, prebe, olives, tonyina, ou bollit) 3, 4	Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga , espínacs , ceba, porro) 2	Sopes Mallorquines (pa moreno, col, colflori, bolets, porro, ceba) 1	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col , colflori) 0	Sopa d'estrelles amb brou de pollastre i verdures 1
Segon plat:	Llom amb col 2	Truita de formatge (ou) 2, 3	Filet de lluç a la planxa 4	Piteres de pollastre arrebossades casolanes al forn 1, 3	Bollit de verdures amb tonyina 4
Guarnició:	amb col , patata bollida i xampinyons 0	amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe, olives) 0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0	amb patata, pastanaga , colflori , mongetes verdes 0
Postre:	Plàtan	Clementina	Taronja	Iogurt 2	Poma
Sugerència sopars:	Calamar amb verdures i pa	Sopa	Bollit de verdures i ou	Hamburguesa de tonyina amb amanida	Pamboli amb pernil salat
	23	24	25	26	27
Primer plat:	Crema de carabassa (patata, carabassa, ceba, porro) 1, 2	Mongetes pintes cuinades (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	Fideus de peix (amb brou de gerret i morrala) 1, 4, 5, 9	Ciurons cuinats (espínacs , pastanaga , ceba, ou bollit) 0	Arròs brut 0
Segon plat:	Lluç a la marinera 2, 4, 5, 9	Hamburguesa a la planxa 1, 2, 3, 8, 10 12	Truita de patata i ceba (ous) 3	Mussola a la planxa 2	Pollastre a la jardinera 0
Guarnició:	amb patata bollida i pèsols 0	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 patata, pastanaga i pèsols 0
Postre:	Clementina	Poma	Plàtan	Taronja	Iogurt 2
Sugerència sopars:	Truita de carabassó	Trempó amb tonyina i pa	Pepito de pollastre	Pamboli amb formatge tendre	Lluç al forn amb patata i verdura

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

Plat amb producte local i ecològic
Plat amb producte ecològic
Plat amb producte local
Plat amb producte de temporada
Plat amb producte local i de temporada
Plat tradicional de les Illes Balears
Peix amb certificat MSC
Benestar animal
<u>Producte de comerç just</u>

Tots els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda .
Producte integral: Totes les pastes, els arrossos i el pa són únicament integrals .
Lleguminosa seca: Tots els plats elaborats amb llegums s'utilitza sempre lleguminosa seca .
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.
Elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred : Totes les ensalades estan amanides únicament amb aquest tipus d'oli.

Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.
Dietista: M^a Magdalena Bonnin

MARÇ 2026

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	2	3	4	5	6
Primer plat:	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col , coliflori) 0	Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga , espinacs , ceba, porro) 2	Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	Macarrons amb tonyina i salsa de tomàtiga 1, 2, 4	Arròs tres delícies (pastanaga , pèsols ,ceba, pernil dolç, truita francesa) 3, 8
Segon plat:	Filet de lluç arrebossat casolà al forn 1, 3, 4	Piteres de pollastre al curry 2	Mussola a la planxa 4	Truita de pernil dolç (ou) 3	Braç de carn picada 2, 3
Guarnició:	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb <u>arròs blanc</u> basmati al vapor 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb puré de patata 1
Postre:	Taronja	Plàtan	Poma	logurt 2	Pera
Sugerència sopars:	Puré de verdures i pollastre	Ensalada de tonyina amb pa	Salsitxes fresques amb amanida	Bollit de pollastre amb verdures	Lluç a la planxa amb arroc blanc
	9	10	11	12	13
Primer plat:	Crema de pastanaga (pastanaga , patata, porro , ceba, tomàtiga) 2	Ciurons escaldins (amb patata, ceba, tomàtiga, carabassa) 0	Arròs de peix (amb brou de gerret i morralla) 4, 5, 9	Mongetes pintes cuinades (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	Burballes Mallorquines 1
Segon plat:	Llom mexat al forn 2	Filet de gallineta (peix blanc) a la planxa 4	Truita d'espinacs, all tendre, pèsols, carxofa (ous) 3	Piteres de pollastre a la planxa 0	Mussola al forn 4
Guarnició:	amb xampinyons i patata al forn 0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0	amb menestra de verdura (patata, pastanaga, mongetes verdes , pèsols) 0
Postre:	Poma	Taronja	Plàtan	Pera	logurt 2
Sugerència sopars:	Ous a la planxa amb pamboli	Pamboli amb pernil dolç i tomàtiga trempada	Nuggets de peix amb amanida	Truita de carabassó	Salmó a la planxa amb arroc blanc
	16	17	18	19	20
Primer plat:	Sopa reina (sèmola d'arròs amb brou de pollastre amb ou bollit) 3	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col , coliflori) 0	Crema de xampinyons (patata, ceba, porro , xampinyons) 2	Ensalada mixta amb tonyina (lletuga , tomàtiga, pastanaga , blat de moro) 4	Ciurons cuinats (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes, col) 0
Segon plat:	Filet de lluç planxa 4	Truita de formatge (ou) 2, 3	Tumbet de mussola al forn 4	Lassagna 1, 2	Pollastre rostit amb patates 0
Guarnició:	amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe, olives) 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0	amb patata, albergínia, carabassó, tomàtiga, prebe 0		amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0
Postre:	Pera	Poma	Taronja	logurt 2	Plàtan
Sugerència sopars:	Piteres de pollastre amb verdures a la planxa	Lluç a la jardinera	Pizza casolana "prosciutto"	Hamburguesa de tonyina amb amanida	Ous amb tomàtiga
	23	24	25	26	27
Primer plat:	Amanida de ciurons amb arròs bollit (tomàtiga, ceba, prebe, olives, tonyina, ou bollit) 3, 4	Sopa (amb brou de pollastre i verdura) 1	Greixera d'ous (amb faves tendres , carxofa , pèsols) 3	Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga , ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0	Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga , espinacs , ceba, porro) 2
Segon plat:	Escaldums de pollo 6	Bollit de verdures amb tonyina 4	San Jacobos al forn 1, 2	Filet de gallineta (peix blanc) al forn 4	Truita de patata i ceba (ous) 3
Guarnició:	amb patates al forn 0	amb patata, pastanaga , coliflori , mongetes verdes 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre, olives) 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga , remolatxa) 0
Postre:	Plàtan	Freses	Poma	Taronja	logurt 2
Sugerència sopars:	Truita francesa amb tomàtiga trempada	Pamboli amb formatge tendre	Calamar amb verdures i pa	Sopa	Trempó amb tonyina i pa
	30	31			
Primer plat:					
Segon plat:	PASQUA	PASQUA			
Guarnició:					
Postre:					
Sugerència sopars:					

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

Plat amb producte local i ecològic
Plat amb producte ecològic
Plat amb producte local
Plat amb producte de temporada
Plat amb producte local i de temporada
Plat tradicional de les Illes Balears
Peix amb certificat MSC
Benestar animal
<u>Producte de comerç just</u>

Tots els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda .
Producte integral: Totes les pastes, els arrossos i el pa són únicament integrals .
Lleguminosa seca: Tots els plats elaborats amb llegums s'utilitza sempre lleguminosa seca .
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.
Elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred : Totes les ensalades estan amanides únicament amb aquest tipus d'oli.

Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.
Dietista: M^a Magdalena Bonnin

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

6	7	8	9	10
PASQUA	Macarrons amb salsa de nata i espinacs 1, 2 Mussola al forn 4 amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0 Taronja	Arròs de peix (amb brou de gerret i morralla) 4, 5, 9 Llom a la planxa 0 amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0 Freses	Crema de carabassó (patata, porro, ceba, carabassó) 2 Lluç a la marinera 2, 4, 5, 9 amb patata bollida i pèsols 0 Plàtan	Mongetes blanques cuinades(patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0 Truita de patata i ceba (ous) 3 amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0 Iogurt 2

Puré de verdures i pollastre

Ensalada de tonyina amb pa

Ous amb tomàtiga

Lluç a la planxa amb arroç blanc

13	14	15	16	17
Arroz brut 0 Filet de lluç arrebossat al forn 1, 3, 4 amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0 Taronja	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) Truita de colflori i ceba (ous) 3 amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0 Plàtan	Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga, espinacs, ceba, porro) 2 Braç de carn picada 2, 3 amb puré de patata i pastanaga al vapor 1 Poma	Ensalada mixta amb tonyina (lletuga, tomàtiga, pastanaga, blat de moro) 4 Piteres de pollastre al curry 2 amb arròs blanc basmati al vapor 0 Iogurt 2	Sopa (amb brou de pollastre i verdura) 1 Mussola a la planxa 4 amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe, olives) 0 Pera

Bollit de verdures i ou

Lluç al forn amb patata i verdura

Pepito de pollastre

Ous a la planxa amb pamboli

Pizza casolana "prosciutto"

20	21	22	23	24
Sopa reina (sèmola d'arròs amb brou de pollastre amb ou bollit) 3 Filet de lluç planxa 4 amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe, olives) 0 Pera	Crema de pastanaga (pastanaga, patata, porro, ceba, tomàtiga) 2 Pollastre rostit 0 amb patates al forn 0 Taronja	Ensalada mixta amb tonyina (lletuga, tomàtiga, pastanaga, blat de moro) 4 Macarrons amb salsa bolonyesa 1, 2 Taronja	Ciurons cuinats (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes, col) 0 Filet de gallineta (peix blanc) al forn 4 amb patates al forn 0 Plàtan	Fideus de peix (amb brou de gerret i morralla) 1, 4, 5, 9 Truita d'espinacs, all tendre, pèsols, carxofa (ous) 3 amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0 Iogurt 2

Piteres de pollastre amb verdures a la planxa

Pamboli amb formatge tendre

Calamar amb verdures i pa

Sopa

Bollit de pollastre amb verdures

27	28	29	30
Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) 2 Truita de patata i ceba (ous) 3 amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) 0 Taronja	Arròs blanc amb salsa de tomàtiga 2 Piteres de pollastre a la planxa 0 amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0 Plàtan	Burballes Mallorquines 1 Bollit de verdures amb tonyina 4 amb patata, pastanaga, colflori, mongetes verdes 0 Poma	Ciurons trempats amb ou bollit (tomàtiga, pebre verd, ceba) 4 Calamar amb ceba 9 amb patates guisades 0 Poma

Pamboli amb pernil dolç i tomàtiga trempada

Truita francesa amb tomàtiga trempada

Piteres de pollastre amb verdures a la planxa

Pamboli amb pernil salat

AL·LÈRGENS ALIMENTARIS

0: No conté al·lèrgens
1: Gluten
2: Llet i lactis
3: Ous
4: Peix
5: Marisc
6: Fruits secs
7: Àpid

8: Soja
9: Mol·luscs
10: Sulfits
11: Mostassa
12: Sésam
13: Cacauets
14: Tramussos

Plat amb producte local i ecològic
Plat amb producte ecològic
Plat amb producte local
Plat amb producte de temporada
Plat amb producte local i de temporada
Plat tradicional de les Illes Balears
Peix amb certificat MSC
Benestar animal
Producte de comerç just

Tots els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda.
Producte integral: Totes les pastes, els arrossos i el pa són únicament integrals.
Lleguminosa seca: Tots els plats elaborats amb llegums s'utilitza sempre lleguminosa seca.
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.
Elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred: Totes les ensalades estan amanides únicament amb aquest tipus d'oli.

Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.
Dietista: M^a Magdalena Bonnin

MAIG 2026

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	4	5	6	7	8
Primer plat:	Sopa (amb brou de pollastre i verdura) 1	Ensalada mixta amb tonyina (lletuga , tomàtiga, pastanaga, blat de moro) 4	Arròs de peix (amb brou de gerret i morralla) 4, 5, 9	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) 0	Crema de carabassa (patata, carabassa, ceba, porro) 1, 2
Segon plat:	Filet de lluç a la planxa 4	Pollastre rostit 0	San Jacobos casolans al forn 1, 2	Truita de patata i ceba (ous) 3	Tumbet de mussola al forn 4
Guarnició:	amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe, olives) 0	amb patates al forn 0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre , olives) 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb patata, albergínia, carabassó , tomàtiga, prebe 0
Postre:	Plàtan	Taronja	Poma	Iogurt 2	Freses
Sugerència sopars:	Truita de carabassó	Calamar amb verdures i pa	Bollit de verdures i ou	Hamburguesa de tonyina amb amanida	Pamboli amb formatge tendre

	11	12	13	14	15
Primer plat:	Amanida de ciurons amb arròs bollit (tomàtiga, ceba, prebe, olives, tonyina, ou bollit) 3, 4	Sopa reina (sèmola d'arròs amb brou de pollastre amb ou bollit) 3	Macarrons amb xampinyons i salsa de tomàtiga 1, 2	Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga, espinacs , ceba, porro) 2	Mongetes pintes cuinades (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0
Segon plat:	Pollastre a la jardineria 0	Truita de carabassó (ous) 2, 3	Mussola a la planxa 4	Braç de carn picada 2, 3	Filet de lluç arrebossat casolà al forn 1, 3, 4
Guarnició:	amb patata, pastanaga i pèsols 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb Trepó (tomàtiga, prebe verd, ceba, olives) 0	amb puré de patata i pastanaga al vapor 1	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre , olives) 0
Postre:	Taronja	Pera	Plàtan	Poma	Iogurt 2
Sugerència sopars:	Sopa	Lluç al forn amb patata i verdura	Pepito de pollastre	Trepó amb tonyina i pa	Pamboli amb pernil salat

	18	19	20	21	22
Primer plat:	Arroç brut 0	Crema de xampinyons (patata, ceba, porro , xampinyons) 2	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori) 0	Ous bollits farcits de pernil dolç i amanida (lletuga, tomàtiga, pastanaga, blat de moro) 3	Fideus de peix (amb brou de gerret i morralla) 1, 4, 5, 9
Segon plat:	Salsitxa fresca al forn 0	Pizza casolana de tonyina 1, 2, 4	Truita de patata i ceba (ous) 3	Pollastre al forn 0	Lluç a la Mallorquina 4, 6
Guarnició:	amb Trepó (tomàtiga, prebe verd, ceba, olives) 0	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre , olives) 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb patates al forn 0	amb patates, espinacs , bledes , grells, pèsols 0
Postre:	Poma	Pruna	Taronja	Iogurt 2	Plàtan
Sugerència sopars:	Ensalada de tonyina amb pa	Puré de verdures i pollastre	Lluç a la planxa amb arroç blanc	Ous amb tomàtiga	Bollit de pollastre amb verdures

	25	26	27	28	29
Primer plat:	Ciurons cuinats (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes, col) 0	Arròs de peix (amb brou de gerret i morralla) 4, 5, 9	Crema de pastanaga (pastanaga, patata, porro , ceba, tomàtiga) 2	Ensalada de pasta de colors (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga, olives, tonyina) 1, 4	Mongetes blanques cuinades (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col) 0
Segon plat:	Filet de gallineta (peix blanc) al forn 4	Truita de pernil dolç (ous) 3	Bollit de pollastre 0	Llom metxat 0	Mussola a la planxa 4
Guarnició:	amb amanida verda (lletuga , tomàtiga, cogombre , olives) 0	amb amanida variada (lletuga , tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa) 0	amb verdura bollida (patata, pastanaga, mongetes verdes) 0	amb xampinyons i patata al forn 0	amb Trepó (tomàtiga, prebe verd, ceba, olives) 0
Postre:	Taronja	Plàtan	Poma	Síndria	Iogurt 2
Sugerència sopars:	Pamboli amb pernil dolç i tomàtiga trempada	Nuggets de peix amb amanida	Piteres de pollastre amb verdures a la planxa	Ous a la planxa amb pamboli	Salsitxes fresques amb amanida

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 amb producte local i ecològic
Plat amb producte ecològic
Plat amb producte local
Plat amb producte de temporada
Plat amb producte local i de temporada
Plat tradicional de les Illes Balears
Peix amb certificat MSC
Benestar animal
<u>Producte de comerç just</u>

Tots els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda .
Producte integral: Totes les pastes, els arrossos i el pa són únicament integrals .
Lleguminosa seca: Tots els plats elaborats amb llegums s'utilitza sempre lleguminosa seca .
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.
Elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred : Totes les ensalades estan amanides únicament amb aquest tipus d'oli.

Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.

Dietista: M^{re} Magdalena Bonnin

JUNY 2026

	DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
	1		2		3		4		5	
Primer plat:	Tallarins amb salsa de bolets	1, 2	Crema de carabassa (patata, carabassa, ceba, porro)	2	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori)	0	Arroç brut	0	Amanida de ciurons amb arròs bollit (tomàtiga, ceba, prebe, olives, tonyina, ou bollit)	3, 4
Segon plat:	Mussola a la planxa	4	Piteres de pollastre arrebossades casolanes al forn	1, 3	Truita de carabassó (ous)	2, 3	Filet de lluç a la planxa	4	Llom metxat	0
Guarnició:	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives)	0	amb patates al forn	0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa)	0	amb Trempó (tomàtiga, prebe verd, ceba, olives)	0	amb puré de patata i pastanaga al vapor	1
Postre:	Plàtan		Poma		Taronja		Iogurt	2	Nectarina	
Sugerència sopars:	Truita francesa amb tomàtiga trempada		Lluç a la jardinera		Pizza casolana "prosciutto"		Pamboli amb formatge tendre		Salmó a la planxa amb arroç blanc	
	8		9		10		11		12	
Primer plat:	Mongetes pintes cuinades (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col)	0	Sopa reina (sèmola d'arròs amb brou de pollastre amb ou bollit)	3	Ensalada mixta amb tonyina (lletuga, tomàtiga, pastanaga, blat de moro)	4	Crema de verdures (patata, carabassa, pastanaga, espinacs, ceba, porro)	2	Ciurons trempats amb tonyina (tomàtiga, pebre verd, ceba)	4
Segon plat:	Truita de patata i ceba (ous)	3	Filet de gallineta (peix blanc) al forn	4	Macarrons amb salsa bolonyesa	1, 2	Tumbet de mussola al forn	4	Piteres de pollastre a la caçadora	0
Guarnició:	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives)	0	amb amanida campera (patata, ceba, tomàtiga, prebe, olives)	0			amb patata, albergínia, carabassó, tomàtiga, prebe		amb patata bollida i xampinyons	0
Postre:	Freses		Plàtan		Poma		Pruna		Iogurt	2
Sugerència sopars:	Calamar amb verdures i pa		Pepito de pollastre		Lluç al forn amb patata i verdura		Bollit de verdures i ou		Sopa	
	15		16		17		18		19	
Primer plat:	Crema de carabassó (patata, porro, ceba, carabassó)	2	Ous bollits farcits de pernil dolç i amanida (lletuga, tomàtiga, pastanaga, blat de moro)	3	Llenties cuinades vegetarianes (patata, pastanaga, ceba, carabassa, mongetes verdes, col, colflori)	0	Arròs de peix (amb brou de gerret i morralla)	4, 5, 9	Sopa (amb brou de pollastre i verdura)	1
Segon plat:	Calamar amb ceba	9	Piteres de pollastre al curry	2	Filet de lluç al forn	4	Truita de formatge (ou)	2, 3	Hamburguesa a la planxa	1, 2, 3, 8, 10 12
Guarnició:	amb patates guisades	0	amb arròs blanc basmati al vapor	0	amb amanida variada (lletuga, tomàtiga, blat de moro, pastanaga, remolatxa)	0	amb Trempó (tomàtiga, prebe verd, ceba, olives)	0	amb amanida verda (lletuga, tomàtiga, cogombre, olives) i patates fregides	0
Postre:	Pera		Meló		Plàtan		Iogurt	2	Síndria	
Sugerència sopars:	Puré de verdures i pollastre		Hamburguesa de tonyina amb amanida		Truita de carabassó		Pamboli amb pernil salat		Trempó amb tonyina i pa	

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 amb producte local i ecològic
Plat amb producte ecològic
Plat amb producte local
Plat amb producte de temporada
Plat amb producte local i de temporada
Plat tradicional de les Illes Balears
Peix amb certificat MSC
Benestar animal
Producte de comerç just

Tots els menús es serviran únicament amb aigua com a beguda.

Producte integral: Totes les pastes, els arrossos i el pa són únicament integrals.

Lleguminosa seca: Tots els plats elaborats amb llegums s'utilitza sempre lleguminosa seca.

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.

Elaborat amb oli d'oliva verge extra d'extracció en fred: Totes les ensalades estan amanides únicament amb aquest tipus d'oli.

Important informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària.

Dietista: M^a Magdalena Bonnin

BONNIN
LLITERAS MARIA
MAGDALENA -
41537912G

Firmado digitalmente por
BONNIN LLITERAS MARIA
MAGDALENA -
41537912G
Fecha: 2025.03.17
18:26:22 +01'00'