

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:			Truita de carabassó			Sopa			Lluç al forn amb patata i verdura			Pepito de pollastre		
			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	
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	
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	
Postre:			Fruita			Fruita			Fruita			Iogurt	2	
Sopars:			Pamboli amb pernil salat			Salsitxes fresques amb amanida			Purè de verdures i pollastre			Lluç a la planxa amb arròc blanc		
			18			19			20			21		
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	
Segon plat:			Escaldums de pollastre	6		Lluç a la marinera	2, 4, 5, 9		Mussola al forn	4		Truita francesa (ous)	3	
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		
Sopars:			Pamboli amb pernil dolç i tomàtiga trempada			Bollit de pollastre amb verdures			Ous a la planxa amb pamboli			Nuggets de peix amb amanida		
			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	
Segon plat:			Lluç al forn	4		Pollastre rostit al forn	0		San Jacobos casolans al forn	1, 2, 3		Ou poxat	3	
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	
Postre:			Fruita			Fruita			Fruita			Iogurt	2	
Sopars:			Ous amb tomàtiga			Lluç a la jardinera			Salmó a la planxa amb arròc blanc			Piteres de pollastre amb verdures a la planxa		
												Pizza casolana "prosciutto"		

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 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.
Dietista: Mª Magdalena Bonnin