

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
VACANCES D'ESTIU	VACANCES D'ESTIU	VACANCES D'ESTIU	VACANCES D'ESTIU	VACANCES D'ESTIU

Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
VACANCES D'ESTIU	VACANCES D'ESTIU	Brou d'au i <b>verdures</b> amb pasta meravella	Arròs de peix	Crema de <b>verdures</b>
		Pitera de pollastre amb allels, <b>julivert</b> i <b>trepó</b>	Filet de peix al forn amb verdures i <b>patates</b> al forn	Lasanya de carn
		logurt	<b>Fruita del temps</b>	Fruita del temps
		<b>1,2,3</b>	<b>4,5,13</b>	<b>1,2,3</b>

Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Sopa de pinyonet amb brou d'au i <b>verdures</b>	Ciurons cuinats amb <b>verdures</b>	Amanida d'arròs amb xítxeros, pernil dolç, <b>tomàtiga</b> i <b>pastanagó</b>	Cuinat de mongetes blanques	Crema de carabassa amb <b>porro</b> , <b>ceba</b> i coco
<b>Truita</b> de tonyina amb <b>trepó</b>	Cuixetes de pollastre al forn amb <b>ensalada variada</b>	Filet de lluç a la planxa amb <b>verdures</b> i <b>patates</b> al forn	Escalopa de porc amb <b>ensalada variada</b>	Pizza casolana amb pernil dolç
Fruita del temps	logurt	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
<b>1,3,4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>1,3</b>	<b>1,2</b>

Dilluns 23	Dimarts 2	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Amanida de tonyina , <b>lletugues</b> , <b>tomàtiga</b> , <b>pastanagó</b> i <b>cogombre</b>	Cuinat de lleties	Arròs sec amb <b>verdures</b>	Cuinat de ciurons amb <b>verdures</b>	Crema de <b>verdures</b>
Macarrons integrals amb salsa bolonyesa	Pitera de pollastre a la planxa amb <b>trepó</b> ( <b>tomàtiga</b> , <b>ceba</b> i <b>pebre verd</b> )	Truita de patata i ceba amb <b>ensalada variada</b>	Salsitxa fresca amb puré patata	<b>Nuggets</b> de peix amb <b>ensalada variada</b> i <b>patates</b>
Fruita del temps	<b>Fruita del temps</b>	logurt	<b>Fruita del temps</b>	Fruita del temps
<b>1,4</b>		<b>2,3</b>	<b>2</b>	<b>1,3,4</b>

Dilluns 30	Al·lèrgens		Dietista-nutricionista: Maria Blanquer Genovart Col núm. CAT000056
Arròs brut	1-Gluten	8-Soja	Tots el nostres menús inclouen <b>pa</b> i aigua, Totes les nostres ensalades estan amanides amb <b>oli d'oliva verge extra</b> , i cuinem alternat oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic. <b>Producte de temporada</b> <b>Producte de proximitat</b> Plat tradicional de les Illes Balears <b>Producte ecològic</b>
Hamburguesa casolana amb <b>trepó</b>	2-Llet, lactis	9-Cacauet	
Fruita del temps	3-Ous	10-Sèsam	
	4-Peix	11-Mostassa	
	5-Marisc	12-Tramussos	
	6-Fruita seca	13-Mol·luscs	
	7-Api	14-Sulfits	