

Dietista-nutricionista: Maria Blanquer Genovart Col núm CAT000056 Producte de proximitat o local Plat tradicional de les Illes Balears Producte ecològic i local	Dimecres 1		Dijous 2		Divendres 3	
	Arròs integral tres delícies amb ou , pèsols i pastanaga Pitera de pollastre a la planxa amb trepó (tomàtiga , ceba i pebre verd) Fruita 3		VACANCES DE PASQUA		VACANCES DE PASQUA	
Dilluns 6	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9	Divendres 10		
VACANCES DE PASQUA	VACANCES DE PASQUA	VACANCES DE PASQUA	VACANCES DE PASQUA	VACANCES DE PASQUA		
Dilluns 13	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18		
Cuiinat de lleties amb espinacs , pastanaga i colflori Filet de dorada al forn amb amanida d' enciam , tomàtiga i cogombre logurt 2,4	Crema de carabassó, porro i ceba Pollastre rostí amb patata , pastanaga i ceba al forn Fruita	Amanida de lletugues , tomàtiga , pastanaga, olives formatge tendre i ou bullit Macarrons integrals amb salsa de tomàtiga i verdures i gratinats amb formatge Fruita 1,2,3	Arròs brut amb carxofa , pèsols, mongetes verdes i porro Truita de formatge amb lletugues variades Fruita 2,3	Ciurons cuinats amb col , porro, pastanaga, patata i bledes Pizza casolana amb pernil dolç i formatge Fruita 1,2		
Dilluns 21	Dimarts 22	Dimecres 23	Dijous 24	Divendres 25		
Amanida d'arròs integral amb truita, tonyina, pèsols i pastanaga Nuggets de mussola amb amanida d' enciam , tomàtiga , cogombre i olives Fruita 1,3,4	Cuiinat de mongetes blanques amb col , tomàtiga , ceba i bledes Salsitxa fresca amb puré de patata natural Fruita 2	Crema de carabassa i porro Truita de patata i ceba amb trempó (tomàtiga , ceba i pebre verd) Fruita 3	Brou de carn i verdures amb pasta d'estrelletes Bunyols de bacallà amb amanida tropical (enciam , taronja, pinya i poma) logurt 1,2,3,4	Amanida de lletugues , tomàtiga , pastanaga, olives i tonyina Aguiat de pollastre i pilotes amb verdures i patates Fruita 1,3,4		
Dilluns 27	Dimarts 28	Dimecres 29	Dijous 30	Al·lèrgògens		
Cuiinat de lleties amb pastanaga, carabassa , porro i espinacs Truita de carabassó i ceba amb amanida d' enciam , tomàtiga i blat de moro Fruita 1,3	Crema de bròquil amb porro i ceba Llom de porc a la planxa amb patates Fruita	Amanida d' enciam , tomàtiga , cogombre, olives i formatge tendre Espaguetis integrals amb salsa de tomàtiga i tonyina logurt 1,3,4	Arròs roter amb pèsols pastanaga, mongeta verda i porro Filet de gallineta amb patates bullides i mongeta verda Fruita 4	1-Gluten 2-Llet, lactis 3-Ous 4-Peix 5-Marisc 6-Fruita seca 7-Api 8-Soja 9-Cacauet 10-Sèsam 11-Mostassa 12-Tramussos 13-Mol·luscs 14-Sulfit		

Fruita de temporada: maduixes, taronja, plàtan, poma, nispro, pruna.

Verdura de temporada: grells, colflori, carabassa, bledes, espinacs, bròquil, col, moniato, carxofes, porro, enciam, cogombre, carabassó.

Oli d'oliva verge extra premsat en fred per amanir i cuinem alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic

Pa integral de forn de llenya per acompanyar els plats.

Condiments com: all, julivert, llorer, pebre de tap de cortí de Mallorca.

L'aigua és l'única beguda.

logurt amb menys de 12'3g de sucre /100ml.