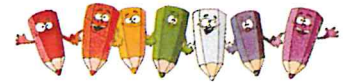
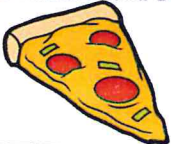
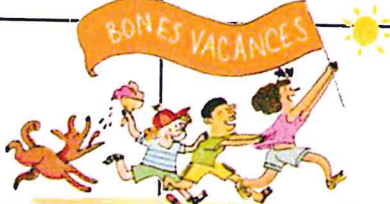


# JUNY 2018



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 MACARRONS AMB TONYINA 4 PEIX, GALLINETA AL FORN 4 ACOMPANYADA DE LLETUGA, TOMÀTIGA I PASTANAGA  FRUITA DEL TEMPS
4 MONGETES BLANQUES CUINADES NUGGETS DE PEIX 1,3,4 AMB PATATES AL FORN AMANIDES AMB PEBRE BORD I OLI D'OLIVA  FRUITA DEL TEMPS	5 CREMA DE PASTANAGA I GINGEBRE CORDON BLUE I TREMPÓ 1,3,7 AMB POMA  FRUITA DEL TEMPS	6 FIDEUÀ DE SÈPIA I GAMBETES 1,2,4,14 PEIX, LLUÇ A L'ESPATLLA 4 AMB PICADA D'ALL I JULIVERT ACOMPANYAT DE MONGETES SALTEJADES AMB CEBA, PERNIL I BACON 1R  FRUITA DEL TEMPS	7 CIURONS TREMPATS AMB PATATA BULLIDA, MONGETES TENDRES, PASTANAGA I TONYINA 4 CONTRES DE POLLASTRE AL FORN AMB LLETUGA, PASTANAGA, RATLLADA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	8 ARRÒS BOLONYESA TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE 3,7 I LLETUGA, TOMÀTIGA, BROTS DE SOJA I ANOUS 6,8  I OGURT NATURAL 7
11 PURÉ DE VERDURES DEL TEMPS QUICHE DE PERNIL DOLÇ I PORRO 1,3,7,1R AMB LLETUGA ROMANA  FRUITA DEL TEMPS	12 ESPAGUETIS INTEGRALS AMB VERDURES DE TEMPORADA, TIRES DE POLLASTRE I SALS DE SOJA 1,4 PEIX, GALLINETA A LA PLANXA 4 AMB TOMÀTIGA, FORMATGE TENDRE I ORENGA  FRUITA DEL TEMPS	13 LLENTIES CUINADES PITRERA D'INDIOT TORRADA AMB SALSA D'AMETLLES 7,9 ACOMPANYADA D'ARRÒS BULLIT  NATILLA 7	14 ARRÒS MARINERA 2,4,14 TRUITA DE PATATA I CEBA 3 AMB LLETUGA, BLAT DE LES INDIES, REMOLATXA I OLIVES  FRUITA DEL TEMPS	15 SOPA MINISTRONE AGUIAT DE VEDELLA  FRUITA DEL TEMPS
18 CIURONS SALTEJATS AMB CEBA, ESPINACS I CURRI LLOM TORRAT AMB SALS DE TOMÀTIGA CASOLANA I PATATES FREGIDES  FRUITA DEL TEMPS	19 ARRÒS CALDÒS DE CARN HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMB RODANXES DE TOMÀTIGA, DAUS DE FORMATGE I PIPES 7,8  I OGURT NATURAL 7	20 PURÉ DE CARABASSÍ PEIX, FILET DE BOQUERÓ ARREBOSSAT 1,3,4 AMB LLETUGA, TOMÀTIGA, BROTS DE SOJA 4 I PASTANAGA RATLLADA  FRUITA DEL TEMPS	21 AMANIDA TROPICAL DE LLAÇOS DE COLORS AMB BLAT DE LES INDIES, PALETS DE CRANC I PINYA 1,2 TUMBET D'INDIOT A LA PLANXA AMB VERDURES  FRUITA DEL TEMPS	22 MENÚ ESPECIAL FI DE CURS  
				

(TOTS ELS NOSTRES MENÚS INCLOUEN PA MORENO I AIGUA/TOTES LES NOSTRES ENSALADES ESTÀN AMANIDES AMB OLI D'OLIVA EXTRA VERJO PREMSAT AMB FRED)

Producte Ecològic (nombre inscrit Comensals: 1115E Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica)  
Plat tradicional de les Illes Balears

Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014

1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruïts secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces

Recomanacions berenars, propostes de sopars per complementar els menús del migdia i menús substitutius per al tèrçies alimentàries a la nostra pàgina web

NUTRICIONISTA YVONNE BAUZÀ DE KEIZER COL·LEGIADA 180064  
COMENSALS MENJADORS ESCOLARS S.L. B57483265 CAMÍ CA'N COLL Nº 8 LOCAL 4 - 07010 URB. SECAR DE LA REAL (PALMA DE MALLORCA) ILLES BALEARS. TELÈFON 971769031  
FAX 971765703 [www.comensals.com](http://www.comensals.com) [info@comensals.com](mailto:info@comensals.com)

