

# MARÇ '19

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>4</p> <p>ARRÒS BRUT</p> <p>CROQUETES DE BACALLÀ AMB ENCIAM, TOMÀTIGA I BLAT DE LES ÍNDIES <sup>1,3,7</sup></p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>5</p> <p>CIURONS SALTETJATS AMB CEBA, ESPINACS I CURRY</p> <p>TRUITA DE CARABASSÓ AMB LLETUGA, PASTANAGÓ I POMA <sup>3</sup></p> <p>FRUITA CÍTRICA</p>	<p>6</p> <p>CREMA DE BRÒQUIL I COLFLORI</p> <p>ESTOFAT DE VEDELLA AMB PATATES I VERDURES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>7</p> <p>ESPAGUETIS NEGRES AMB SALSAMARINERA <sup>1,2,4</sup></p> <p>PEIX, PALOMETA A L'ESPATLLA AMB PEBRE BORD I ALLETS I TREMPÓ <sup>4</sup></p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>8</p> <p>SOPA DE BROU DE CARN I VERDURES <sup>1</sup></p> <p>BULLIT DE POLLASTRE</p> <p>NATILLA <sup>7</sup></p>
<p>11</p> <p>CUINAT DE LLENTIES</p> <p>TRUITA DE PERNIL I FORMATGE AMB LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA <sup>3,7</sup></p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>12</p> <p>SOPA MINISTRONE <sup>1</sup></p> <p>SALSITXES DE POLLASTRE CASOLES A LA PLANXA AMB PATATES AL FORN</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>13</p> <p>ARRÒS DE PEIX <sup>4</sup></p> <p>PEIX, LLUÇ ARREBOSSAT AMB ENSALADA D'ENCIAM, TOMÀTIGA I BLAT DE LES ÍNDIES <sup>1,3,4</sup></p> <p>IOGURT NATURAL <sup>7</sup></p>	<p>14</p> <p>VICHYSOISSE DE PORROS</p> <p>LLOM AMB SALSAMARINERA DE XAMPINYONS AMB PURÉ DE PATATA <sup>7</sup></p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>15</p> <p>AMANIDA DE PASTA TROPICAL DE SURIMI I PINYA <sup>1,2,4</sup></p> <p>PEIX, FILET DE HOKI A LA PLANXA AMB PICADILLO I VERDURES ARREBOSSADES <sup>1,3,4</sup></p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>18</p> <p>SOPA DE BROU DE VERDURES <sup>1</sup></p> <p>ESCALDUMS DE POLLASTRE</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>19</p> <p>AMANIDA DE PATATA BULLIDA AMB OLIVES, BLAT DE LES ÍNDIES I DAUS DE PERNIL DOLÇ (MAIONESA OPCIONAL).</p> <p>PEIX, SALMÓ AL FORN AMB SALSAMARINERA DE NAPS ACOMPANYAT DE PÈSOLS SALTETJATS AMB CEBA</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>20</p> <p>MACARRONS INTEGRALS AL PESTO <sup>1,8</sup></p> <p>EMSPANADILLES DE CARN AMB ENCIAM, PASTANAGA RATLLADA I BROTS <sup>1,3,6</sup></p> <p>IOGURT NATURAL <sup>7</sup></p>	<p>21</p> <p>ARRÒS CALDÓS AMB SÈPIA <sup>2</sup></p> <p>TRUITA DE PATATA I ESPINACS AMB ENCIAM, POMA, ANOUS I SÈSAM <sup>3,8,11</sup></p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>22</p> <p>PURÉ DE CIURONS AMB CARABASSA</p> <p>LLUÇ A LA MALLORQUINA <sup>4</sup></p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>25</p> <p>ARRÒS BROVÓS AMB POLLASTRE I PÈSOLS</p> <p>TRUITA DE TONYINA AMB LLETUGA I TOMÀTIGA <sup>3,4</sup></p> <p>FLAM <sup>7</sup></p>	<p>26</p> <p>ESPIRALS AMB SALSAMARINERA DE VERDURES <sup>1,7</sup></p> <p>NUGGETS DE POLLASTRE AMB ENCIAM, TOMÀTIGA I BLAT DE MORO <sup>1,3</sup></p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>27</p> <p>SOPA DE BROU DE CARN I VERDURES</p> <p>PEIX, HOKI AL FORN AMB PATATA, CEBA I PEBRE BORD <sup>4</sup></p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>28</p> <p>CUINAT DE MONGETES BLANQUES</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA CASOLANA TORRADA AMB LLETUGA, POMA I PASTANAGA RATLLADA</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p>	<p>29</p> <p>CREMA DE CARABASSÍ AMB FORMATGETS <sup>7</sup></p> <p>POLLASTRE TIKKA MASALA PLAT TÍPIC HINDÚ</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>

(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 Fruits 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 tèrries alimentàries a la nostra pàgina web](#)