

OCTUBRE '18

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>CUINAT DE LLENTIES</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ I FORMATGE ACOMPANYADA DE LLETUGA, DAUS DE TOMÀTIGA I SÈSAM TORRAT 3,7,11</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>2</p> <p>ARRÒS DE PEIX AMB PICADA D'ALL I JULIVERT 4</p> <p>PEIX, LLUÇ AL FORN AMB PATATA I CEBA AMANIT AMB OLI D'OLIVA I PEBRE BORD 4</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>3</p> <p>PURÉ DE CARABASSÍ</p> <p>HAMBURGUESA CASOLANA DE VEDELLA A LA PLANXA AMB LLETUGA, TOMÀTIGA, POMA I NOUS 8</p> <p>IOGURT NATURAL 7</p>	<p>4</p> <p>FIDEUÀ DE SÈPIA I GAMBETES 1,2,4,14</p> <p>PEIX, HOKI A L'ESPATLLA I MONGETES TENDRES SALTEJADES AMB CEBA 4</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>5</p> <p>CIURONS TREMPATS AMB PATATA BULLIDA, OU BULLIT I TONYINA 3,4</p> <p>PITRERA DE POLLASTRE ARREBOSSADA CASOLANA AMB LLETUGA ROMANA I PASTANAGA RATLLADA 1,3</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>8</p> <p>ARRÒS MARINERA 2,4,14</p> <p>PEIX, PALOMETA TORRADA AMB LLETUGA, MEZCLUM, BLAT DE MORO I OLIVES NEGRES 4</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>9</p> <p>SOPA DE PASTA AMB BROU DE CARN 1,9</p> <p>BULLIT DE POLLASTRE AMB PATATA, MONGETES TENDRES, PASTANAGA I COL</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>10</p> <p>CUINAT MONGETES BLANQUES</p> <p>REMENAT D'OU AMB CEBA I GAMBETES ACOMPANYAT DE CANONGES, RODANXES DE TOMÀTIGA I FORMATGE TENDRE 2,3,7</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>11</p> <p>AMANIDA COMPLETA DE POLLASTRE I PINYA</p> <p>MACARRONS CARBONARA AMB PORRO, PERNIL DOLÇ, BACÓ, XAMPINYONS I NATA VEGETAL 1</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>12</p> <p>FESTA, DIA DE LA HISPANITAT</p>
<p>15</p> <p>VICHYSOISSE DE PORROS</p> <p>PITRERA D'INDIOT A LA PLANXA AMB SALSA DE CURRY ACOMPANADA D'ARRÒS BASMATI BULLIT 7</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>16</p> <p>ESCUDELLA FRESCA</p> <p>PEIX, SALMÓ AL FORN ACOMPANYAT DE TOMÀTIGA, BLAT DE MORO I PASTANAGA RATLLADA 4</p> <p>IOGURT NATURAL 7</p>	<p>17</p> <p>SOPA DE "FIDEUÀ" AMB BROU DE VERDURES 1,9</p> <p>CORDON BLUE (LLOM DE PORC, PERNIL DOLÇ I FORMATGE) ARREBOSSAT AMB PATATES ROSTIDES AL FORN 1,3,7</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>18</p> <p>CIURONS CUINATS</p> <p>SALSITXES FRESQUES MIXTES TORRADES AMB LLETUGA ROMANA, CANONGES, TOMÀTIGA I PIPES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>19</p> <p>ARRÒS A LA CUBANA AMB SALSA DE TOMÀTIGA, OU BULLIT I PLÀTAN FREGIT 3</p> <p>PLAT TRADICIONAL DE CUBA</p> <p>PEIX, GALLINETA AL FORN AMB TREMPÓ (TOMÀTIGA, CEBA I PEBRE TENDRE)</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>22</p> <p>ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSA DE TONYINA 1,4</p> <p>PEIX, FILET DE DORADA A LA PLANXA AMB LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA 4</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>23</p> <p>AMANIDA VARIADA AMB FORMATGE, BLAT DE MORO I PALETS DE CRANC 2,7</p> <p>ESTOFAT DE VEDELLA AMB PATATES I VERDURES</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>24</p> <p>ARRÒS BRUT</p> <p>PEIX, LLUÇ A L'ESPATLLA AMB ALLETS I BRÒQUIL AL VAPOR GRATINAT AMB FORMATGE 4,7</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>25</p> <p>SÈMOLA AMB BROU DE CARN I VERDURES AMB POLLASTRE 1,9</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB LLETUGA I DAUS DE TOMÀTIGA 3</p> <p>NATILLA DE VAINILLA 7</p>	<p>26</p> <p>LLENTIES CUINADES AMB ARRÒS</p> <p>FILET D'INDIOT TORRAT AMB AMANIDA CAPRESE (TOMÀTIGA, FORMATGE TENDRE I ORENGA) 7</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>
<p>29</p> <p>CREMA DE CARABASSA, PORRO I PASTANAGA</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES AL FORN AMANIDES AMB PEBRE BORD I ALLETS</p> <p>IOGURT NATURAL 7</p>	<p>30</p> <p>ESPIRALS AL PESTO (ALFABAGUERA FRESCA, PINYONS, OLI D'OLIVA I FORMATGE) 1,7,8</p> <p>LLOM TORRAT AMB SALSA DE TOMÀTIGA I ORENGA ACOMPANYAT DE XAMPINYONS SALTEJATS</p> <p>FRUITA DEL TEMPS</p>	<p>31</p> <p>CIURONS ESCALDINS AMB CEBA, TOMÀTIGA I CARN MAGRA</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB LLETUGA, TOMÀTIGA I PASTANAGA RATLLADA 3</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 benèvolas, propostes de sopars, per complementar els menús del migdia i menús substituïus per al·lèrgies alimentàries a la nostra pàgina web