



CEIP SON SERRA MENÚ OCTUBRE 2020

DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
5		6		7		8	
PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (carabassa ecològica)		ARRÒS SEC MARINER (all, julivert, pebre vermell, porros, pesols, gamba, calamar i musclos) (2,4,14)		MACARRONS A LA BOLONYESA (1,3)		ARRÒS A LA CUBANA (3)	
LLUÇ A LA PLANXA (4)		AGUIAT DE PILOTES		SALMÓ (4) amb SALSA DE TARONJA		LLUÇ AMB SALSA MARINERA (1,4,14)	
ENSALADA 4 ESTACIONS		AMB VERDURES		i PASTANABGA BABY		AM MINESTRA DE VERDURES	
FRUITA : POMA		FRUITA : MELÓ		FRUITA : PERA		FRUITA : POMA	
DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS	
12		13		14		15	
FESTA 12 D'OCTUBRE		CREMA D'ALBERGÍNIA		ESPAGUETIS AL PESTO (1,3,7,8) (pasta integral)		CUINAT DE MONGETES BLANQUES I VERDURES (amb carabassà ecològica)	
		POLLASTRE RUSTIT		ORADA AL FORN (4)		HAMBURGUESA	
		AMB PATATES A "LO POBRE"		ENSALADA RÚSTICA		AMB AMANIDA DE TARDOR (lletuga ecològica, tomàtiga, ceba i nous) (9)	
		FRUITA : POMA		IOGURT (7)		FRUITA: SINDRIA	
DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS	
19		20		21		22	
CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES (carabassa ecològica)		ENSALADA DE QUINOA (lletuga, tomàtiga xerry, olives negra, patanaga i quinoa)		ARRÒS A LA MILANESA		CREMA DE PORROS AMB FORMATGE PARMESÀ (7)	
LLAMPUGA (1,4)		ESTOFAT DE VEDELLA		TRUITA DE PATATES I CARABASSÍ (3)		PITERA DE POLLASTRE AL FORN	
PEBRES VERMELLS		AMB PATATES I PASTANAGA		ENSALADA DE CANONGES		AMB CEBA I XAMPINYONS	
FRUITA : POMA		FRUITA : PERA		FRUITA : MELÓ		IOGURT (7)	
DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS	
26		27		28		29	
PURÉ DE PASTANAGO AMB LLENTIES		ARRÒS CINQ DELICIAS (porro, pastanaga, pesols, gambetes i xampinyons)		FIDEUA A LA CARBONARA (1,3,7)		CUINAT DE MONGETES PINTADES AMB COL I VERDURES (carabassa ecològica)	
SALSITXES MIXTES DE PORC I POLLASTRE (1)		TRUITA DE PATATES (3)		LLOM DE LLUÇ AL VAPOR (4)		RABAS DE CALAMAR (1,3,4,14)	
ENSALADA TROPICAL		ENSALADA DE BLAT DE MORO		AMB XAMPINYONS I PASTANAGA BABY		ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY	
FRUITA : POMA		FRUITA : PERA		FRUITA : MELÓ		FRUITA : POMA	

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: Cereals amb gluten i derivats 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacahuets 6: Soia 7: Llet 8: Fruits Secs amb closca 9: Api 10: Mostassa
11: Sèsam 12: Diòx. de sofre i sulfits 13: Altramuossos 14: Mol·luscos i derivats

Els menús van acompanyats d'aigua i pa del Forn de Binissalem.

La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar. Per trempar en cru l'oli és Oli d'Oliva Verjo Extra de 1a premsió en fred.

Els productes ecològics d'aquest mes són: carabassa, porro, lletuga i taronges.