



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 pressió en fred.  
*Els productes ecològics d'aquest mes són: carabassa, ciurons, lletuga.*

## Amb pluja i vent, l'octubre entra content

DILLUNS 5		DIMARTS 6		DIMECRES 7		DIJOUS 8		DIVENDRES 9	
PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (amb carabassa ecològica)  LLUÇ A LA PLANXA  ENSALADA 4 ESTACIONS (mesclum, iceberg, tomàtiga, pastanaga i remolatxa) POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> Sopa de pasta i truita amb alls tendres / Fruita		ARRÒS SEC MARINER pebre vermell, porros, pèsols, gamba, calamar i musclos)  <b>AGUIAT DE PILOTES DE CARN MIXTA (carn picada sense llet)</b>  VERDURES  MELÓ <b>Suggeriment de sopar:</b> Falafel de ciurons amb ensalada / Fruita		<b>MACARRONS A LA BOLONYESA (carn picada sense llet)</b>  SALMÓ AMB SALS DE TARONJA  PASTANAGA BABY  PERA <b>Suggeriment de sopar:</b> Pollastre amb coliflor gratinada / Fruita		CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica)  TRUITA A LA FRANCESA  ENSALADA MEDITERRÀNIA (lletuga, tomàtiga, tonyina i ceba) <b>IOGURT Sense Lactosa</b> <b>Suggeriment de sopar:</b> Bacallà amb tomàtiga i patata / Fruita		SOPA DE BROU DE PEIX AMB GAMBETES  TRUITA DE PATATES I CEBA  TOMÀTIGA XERRY, BRÓCOLI, SÈSAM I PEBRE BORD PERA <b>Suggeriment de sopar:</b> Pa amb oli / Fruita	
DILLUNS 12		DIMARTS 13		DIMECRES 14		DIJOUS 15		DIVENDRES 17	
<b>FESTIU</b>		<b>PURÉ D'ALBERGÍNIA</b>  POLLASTRE ROSTIT  PATATES "A LO POBRE"  POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i Truita de patata i ceba / Fruita		<b>ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA</b>  ORADA AL FORN  ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, olives, nous i ou bullit) <b>IOGURT Sense Lactosa</b> <b>Suggeriment de sopar:</b> Ciurons amb arròs i espinacs / Fruita		CUINAT DE MONGETES BLANQUES (amb carabassa ecològica) <b>HAMBURGUESA MIXTA (sense llet)</b>  ENSALADA DE TARDOR (lletuga ecològica, tomàtiga, ceba i nous)  SÍNDRIA <b>Suggeriment de sopar:</b> Sardines amb tomàtiga i pa / Fruita		ARRÒS AMB VERDURES  PITERA D'INDIOT A LA PLANXA  AMB CUSCUS I VERDURES  PERA <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i quesadilles variades / Fruita	
DILLUNS 19		DIMARTS 20		DIMECRES 21		DIJOUS 22		DIVENDRES 23	
CUINAT DE CIURONS (amb carabassa ecològica)  LLAMPUGA AL FORN  PEBRES VERMELLS  POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i truita de patata i ceba / Fruita		ENSALADA DE QUINOÀ (lletuga, tomàtiga xerry, olives negres, patanaga i quinoa)  ESTOFAT DE VEDELLA  AMB PATATES I PASTANAGA  PERA <b>Suggeriment de sopar:</b> Sopa i lluç amb farina de ciurons i ensalada / Fruita		<b>ARRÒS AMB TOMÀTIGA</b>  TRUITA DE PATATES I CARABASSÍ  ENSALADA DE CANONGES (canonges, iceberg, tomàtiga, pastanaga i olives) MELÓ <b>Suggeriment de sopar:</b> Ciurons amb verdures i patata / Fruita		<b>PURÉ DE PORROS</b>  PITERA DE POLLASTRE AL FORN  AMB CEBA I XAMPINYONS <b>IOGURT Sense Lactosa</b> <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada variada i llom a la planxa amb patata / Fruita		TALLARINS AMB VERDURES I SALS DE TOMÀTIGA  LLENGUADO AMB SALS D'ANET <b>ENSALADA DE TOMÀTIGA (fulles de roure, iceberg, olives negres, orenga)</b> SÍNDRIA <b>Suggeriment de sopar:</b> Tortilles mexicanes de verdures y pollastre / Fruita	
DILLUNS 26		DIMARTS 27		DIMECRES 28		DIJOUS 29		DIVENDRES 30	
PURÉ DE PASTANAGÓ AMB LLENTIES  <b>SALSITXES MIXTES DE PORC I POLLASTRE (sense llet)</b>  ENSALADA TROPICAL (lletugues variades, pinya, gambes i ametlles) POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> Bacallà al forn amb tomàtiga i pa / Fruita		ARRÒS CINC DELICIES (porro, pastanaga, pèsols, gambetes i xampinyons)  TRUITA DE PATATES  ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (iceberg, espinacs, blat de les índies i olives negres) PERA <b>Suggeriment de sopar:</b> Cuiinat de lleties amb verdures / Fruita		<b>FIDEUA A LA NAPOLITANA</b>  LLOM DE LLUÇ AL VAPOR  AMB XAMPINYONS I PASTANAGA BABY  MELÓ <b>Suggeriment de sopar:</b> Sopa de pasta i pollastre amb ensalada / Fruita		CUINAT DE MONGETES PINTADES AMB COL (carabassa ecològica)  RABAS DE CALAMAR  ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, iceberg, tomàtiga xerry i tonyina) POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> Ous a la planxa amb pebres i pa / Fruita		SOPA DE BULLIT DE POLLASTRE AMB FIDEVI  BULLIT DE POLLASTRE (mongetes tendres, pastanaga, col i patates)  <b>IOGURT Sense Lactosa</b> <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada variada i salmó amb arròs / Fruita	

### Línea de producció diferenciada. CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:

Embotits, Preparats càrnics: Sense Llet (inclosa lactosa).

Purés o cremes de verdures sense làctics (llet, formatge, mantega)