



CEIPIEEM Son Serra Menú SENSE LLET (inclosa Lactosa), F SECA AMB CLOSCA desembre de 2020

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, ciurons, lletuga, porros.

DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOURS 10	DIVENDRES 11
FESTIU				
FESTIU				
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOURS 17	DIVENDRES 18
ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSAM DE TONYINA (tomàtiga i tonyina) (1,3,4) TRUITA DE PATATA I CEBAM (3) ENSALADAM MEDITERRANIAM (iceberg, mezclum, tomàtiga cherry, olives i germinats) (amb lletuga ecològica) POMA Suggeriment de sopar: Aguat de calamarsets amb arròs i verdures / Fruita	SOPAM DE POLLASTRE I VERDURESAM AMB MERAVELLAM (1,3,9) PITERAM DE POLLASTRE AMB CEBAM CARAMELITZADAM (12) CUSCÚS I COLIFLOR (1) PERAM Suggeriment de sopar: Puré de verdures i raoes amb tomàtiga trempadam / Fruita	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURESAM (amb carabassa ecològica) LLUÇ AL FORN AMB PICADAM (4) ENSALADAM DE BLAT DE LES ÍNDIES (iceberg, espinacs, blat de les índies i olives negres) MELÓ Suggeriment de sopar: Sopa i truita a la francesa amb xampinyons / Fruita	PURÉ DE CARABASSÍ ESTOFAT DE VEDELLAM PASTANAGAM I PATATAM POMA Suggeriment de sopar: Ensalada variadam i lluç amb moniato / Fruita	ARRÒS SALTAT AMB VERDURESAM (porro, pebre vermell, pastanaga i pèsols) HAMBURGUESAM DE POLLASTRE PURÉ DE PATATAM (sense llet) PERAM Suggeriment de sopar: Ensalada i pizza casolanam / Fruita
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
CUINAT DE CIURONSAM AMB VERDURESAM (amb carabassa ecològica) TRUITAM DE PATATAM I CEBAM (3) ENSALADAM (fulles de roure, mezclum, olives negres, orengam) POMA Suggeriment de sopar: Bacallà amb pebres, tomàtiga i cuscús / Fruita	ENSALADAM DE PASTAM AMB TOMÀTIGAM I OUM (1,3) NUGGETSAM DE POLLASTRE (1,3) PATATES ROSTIDES PERAM Suggeriment de sopar: Ensalada variadam i empanadilles de tonyinam / Fruita			

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: Cereals amb gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauets 6: Soia 7: Llet 8: Fruita seca amb closca 9: Apí 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Diòx. de sofre i sulfits 13: Tramussos 14: Mol·luscs

Línea de producció diferenciada. CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:

Embotits, Preparats càrnics: Sense Llet (inclosa lactosa).
Purés o cremes de verdures sense làctics (llet, formatge, mantega)
Sense Anacards, Avellanes, Ametlles, Festucs, Nous, Pinyons, Cacauets.