

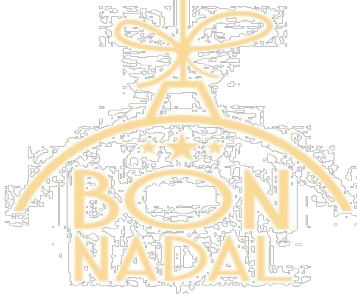
CEIPIEEM Son Serra

Menú SENSE PEIX, MARISC mes de 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.*

	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) TRUITA DE CARABASSÍ (3) ENSALADA DE TARDOR (fulles de roure, mesclum, tomàtiga, ceba morada i poma) (amb lletuga ecològica) POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> Sopa de pasta i pollastre amb xampinyons / Fruita	TORTELLINI DE CARN AMB SALSACARBONARA (1,3,6,7) <b>POLLASTRE AL FORN</b> BRÒCOLI I PASTANAGA PERA <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada variada i fruita de patata i ceba / Fruita	PURÉ D'ESPINACS I LLEGUMS HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,7,12) MONGETES TENDRES I PATATA MELÓ <b>Suggeriment de sopar:</b> Espirals de pèsols amb verdures saltejades / Fruita	ARRÒS AMB SALSACARBONARA (1,3,6,7) <b>LLOM A LA PLANXA</b> CUSCÚS AMB BLAT DE LES ÍNDIES I PASTANAGA (1) IOGURT (7) <b>Suggeriment de sopar:</b> Tortilles mexicanes de verdures i pollastre / Fruita
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
FESTIU	FESTIU	MACARRONS A LA NAPOLITANA(1,3) TRUITA A LA FRANCESA (3) <b>ENSALADA (lletugues variades, ceba, tomàtiga)</b> POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> Pollastre enfarinat saltat de ceba, col i pastanaga / Fruita	CUINAT DE MONGETES BLANQUES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) PITERA D'INDIOT AL FORN CEBA I XAMPINYONS PERA <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada variada i fruita de patata i coliflor / Fruita	ENSALADA ORIENTAL (iceberg, espinacs, pastanaga, pollastre, soia) (6) <b>MACARRONS A LA BOLONYESA (1,3)</b> IOGURT (7) <b>Suggeriment de sopar:</b> Salmó a la planxa amb arròs i bròcoli / Fruita
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
<b>ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSACARBONARA (1,3)</b> TRUITA DE PATATA I CEBA (3) <b>ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, mezclum, tomàtiga cherry i germinats) (amb lletuga ecològica)</b> POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> Arròs amb verdures i formatge parmesà / Fruita	SOPA DE POLLASTRE I VERDURES AMB MERAVELLA (1,3,9) PITERA DE POLLASTRE AMB CEBA CARAMELITZADA (12) CUSCÚS I COLIFLOR (1) PERA <b>Suggeriment de sopar:</b> Puré de verdures i raules amb tomàtiga trempada / Fruita	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) <b>TRUITA A LA FRANCESA (3)</b> ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (iceberg, espinacs, blat de les índies i olives negres) MELÓ <b>Suggeriment de sopar:</b> Sopa i indiots amb xampinyons / Fruita	CREMA DE CARABASSÍ (7) ESTOFAT DE VEDELLA PASTANAGA I PATATA POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada variada i pollastre amb moniato / Fruita	ARRÒS SALTAT AMB VERDURES (porro, pebre vermell, pastanaga i pèsols) SALSITXES DE CARN MIXTA A LA PLANXA (6,7,12) PURÉ DE PATATA (7) IOGURT (7) <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i pizza casolana / Fruita
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) TRUITA DE PATATA I CEBA (3) ENSALADA GREGA (fulles de roure, mesclum, olives negres, formatge tendre, orenga) (7) POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> Pollastre amb pebres, tomàtiga i cuscús / Fruita	ENSALADA DE PASTA AMB TOMÀTIGA, OU I MOZZARELLA (1,3,7) NUGGETS DE POLLASTRE (1,3) PATATES ROSTIDES IOGURT (7) <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada variada i quiche / 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: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Diòx. de sofre i sulfits 13: Tramussos 14: Mol·luscs

Línea de producció diferenciada. CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:

Sense peix, conserves de peix, salses amb peix (anchoves).

Sense Crustàcis ni Mol·luscs.