

1				
CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (Llegum 40g cru 100g cuinat 2R - Patata 100g 2R - Total Plat 4R)				
ANELL DE LLUÇ ARREBOSSAT (1R)				
ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)				
IOGURT NATURAL 0,5R				
<b>55g</b> 5,5R				
4	5	6	7	8
TALLARINS A LA BOLONYESA (Pasta 45g cru = 150g cuita = 3R Total Plat amb salsa 4 R)	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (Llegum 40g cru = 100g cuita = 2R - Patata 25g = 0,5R - Plat 2,5R)	PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA CHERRY, TONYINA I OLIVES (Pasta 60g cru = 200g cuita = 4R)	PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS (Patata 100g 2R Crostons 30g 2R - Total Plat 4R)	ARRÒS SEC AMB FRUITS DE LA MAR (ceba, porro, pastanaga, pebres, <b>pèsols pocs</b> , gamba) (Arròs 60g cru = 140g cuinat = 4R)
LLUÇ AMB PICADA D'ALL I JULIVERT	TRUITA DE PATATES I CEBA (Patata fregida o al forn 75g 2R)	RUSTIT DE POLLASTRE	HAMBURGUESA DE POLLASTRE	ORADA AL FORN
ENSALADA PRIMAVERA (lletuga, ceba, tomàtiga, olives i cogombre) (0,5R)	MINESTRA DE VERDURES	ENSALADA GREGA (fulles de roure, iceberg, olives negres, orenga, formatge tendre) (0,5)	MONGETES TENDRES I XAMPINYONS (0,5R)	<b>ENSALADA DE TARDOR (fulles de roure, mezclum, tomàtiga, ceba morada) (0,5R)</b>
FRUITA 1R	FRUITA 1R	FRUITA 1R	FRUITA 1R	IOGURT NATURAL 0,5R
<b>55g</b> 5,5R	<b>55g</b> 5,5R	<b>55g</b> 5,5R	<b>55g</b> 5,5R	<b>50g</b> 5R
11	12	13	14	15
ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSADA DE TOMÀTIGA (Pasta 45g cru = 150g cuita = 3R - Total Plat 4R)	ARRÒS SALTAT AMB VERDURES (porro, pebre vermell, pastanaga, <b>pèsols pocs</b> ) (Arròs 60g cru = 140g cuinat = 4R)	SOPA DE BULLIT MALLORQUÍ (Pasta 45g cru = 150g cuita = 3R)	<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>
TRUITA A LA FRANCESA	LLUÇ AL FORN AMB PISTO	BULLIT DE CARN I POLLASTRE		
ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes) (0,5R)	ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, <b>blat de les índies 3-4 granets</b> , olives negres) (0,5R)	MONGETES, PASTANAGA, COL I PATATA (Patata 100g 2R)		
FRUITA 1R	FRUITA 1R	IOGURT NATURAL 0,5R		
<b>55g</b> 5,5R	<b>55g</b> 5,5R	<b>55g</b> 5,5R		
18	19	20	21	22
<b>FESTIU</b>				
<b>VACANCES</b>				
25	26	27	28	29
CUINAT DE MONGETES PINTADES (Llegum 40g cru = 100g cuita = 2R - Patata 100g = 2R - Plat 4R)	ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, <b>pèsols i blat de les índies 4 granets de cada</b> ) (Arròs 60g cru = 140g cuinat = 4R)	PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (Llegum 40g cru = 100g cuita = 2R - Patata 25g 0,5R Total 2,5R)	TORTELLINI DE CARN AMB SALSADA DE TOMÀTIGA (Pasta 45g cru = 150g cuita = 3R Total Plat amb salsa 4 R)	FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (Pasta 45g cru = 150g cuita = 3R)
TRUITA A LA FRANCESA	SALSITXES FRESQUES DE PORC	RODÓ DE VEDELLA	MEDALLONS DE LLUÇ A LA PLANXA	PITERA D'INDIOT AL CURRI
ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (mesclum, iceberg, tomàtiga cicerol i tonyina) (0,5R)	ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (0,5R)	SALSADA DE VERDURES (ceba, pastanaga, tomàtiga) I ARRÒS (Arròs 30g cru = 70g cuinat = 2R)	ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes) (0,5R)	CEBA, XAMPINYONS I PATATA (Fregida o al forn 35g 1R Total Plat 2R)
FRUITA 1R	FRUITA 1R	FRUITA 1R	FRUITA 1R	IOGURT NATURAL 0,5R
<b>55g</b> 5,5R	<b>55g</b> 5,5R	<b>55g</b> 5,5R	<b>55g</b> 5,5R	<b>55g</b> 5,5R

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.*

1				
CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)  ANELL DE LLUÇ ARREBOSSAT (1,4)  ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)  IOGURT NATURAL (7) <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Pizza casolana variada / Fruita</i>				
4	5	6	7	8
TALLARINS A LA BOLONYESA (1,3,6,12)  LLUÇ AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  ENSALADA PRIMAVERA (lletuga, ceba, tomàtiga, olives i cogombre)  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Espirals de llegum amb xampinyons al curry / Fruita	CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)  TRUITA DE PATATES I CEBA (3)  MINESTRA DE VERDURES  PERA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Pèsols saltats amb alls tendres, pernil i cuscús / Fruita	PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA CHERRY, TONYINA I OLIVES (1,3,4)  RUSTIT DE POLLASTRE  ENSALADA GREGA (fulles de roure, iceberg, olives negres, orenga, formatge tendre) (7)  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Salmó a la planxa amb patata i verdura al vapor / Fruita	PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS (1) (amb porro ecològic)  HAMBURGUESA DE POLLASTRE (6,12)  MONGETES TENDRES I XAMPINYONS  RAÏM  <b>Suggeriment de sopar:</b> Croquetes de ciurons amb ensalada i crostons / Fruita	ARRÒS SEC AMB FRUITS DE LA MAR (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols i gamba) (2,14)  ORADA AL FORN (4)  ENSALADA DE TARDOR (fulles de roure, mesclum, tomàtiga, ceba morada i poma)  IOGURT NATURAL (7)  <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Pasta filo amb verdures, salsa de tomàtiga i formatge / Fruita</i>
11	12	13	14	15
ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSAD DE TOMÀTIGA (1,3)  TRUITA A LA FRANCESA (3)  ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Cuiinat de llegums amb verdures i patata / Fruita	ARRÒS SALTAT AMB VERDURES (porro, pebre vermell, pastanaga i pèsol)  LLUÇ AL FORN AMB PISTO (4)  ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, blat de les índies, olives negres)  PERA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Remanat d'ou amb verdures i pa / Fruita	SOPA DE BULLIT MALLORQUÍ (1,3)  BULLIT DE CARN I POLLASTRE  MONGETES, PASTANAGA, COL I PATATA  IOGURT NATURAL (7)  <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada de cuscús i broqueta de rap i gambes / Fruita	FESTIU	FESTIU
18	19	20	21	22
<b>FESTIU</b>				
VACANCES				
25	26	27	28	29
CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)  TRUITA A LA FRANCESA (3)  ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (mesclum, iceberg, tomàtiga ciceral i tonyina) (4)  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Aguiat de rap amb verdures i arròs / Fruita	ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)  SALSITXES FRESQUES DE PORC (6,7,12)  ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8)  PERA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Espirals de llegum amb verdures / Fruita	PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (amb carabassa ecològica)  RODÓ DE VEDELLA  SALSAD DE VERDURES (ceba, pastanaga, tomàtiga) I ARRÒS  MADUIXES  <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita	TORTELLINI DE CARN AMB SALSAD DE TOMÀTIGA (1,3,7,6)  MEDALLONS DE LLUÇ A LA PLANXA (4)  ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Saltat de verdures amb arròs i ciurons / Fruita	FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3)  PITERA D'INDIOT AL CURRI (7)  CEBAD, XAMPINYONS I PATATA (sofrit, nata) (7,12)  IOGURT NATURAL (7)  <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Pizza casolana variada / Fruita</i>

**Legenda d'al·lèrgens presents:**

1: Gluten 2: Crustaciscis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauet 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscs

**CEIP IEEM SON SERRA**
**Menú SENSE FRUITA SECA AMB CLOSCA mes d'abril de 2022**

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.*

4	5	6	7	8
TALLARINS A LA BOLONYESA (1,3,6,12)  LLUÇ AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  ENSALADA PRIMAVERA (lletuga, ceba, tomàtiga, olives i cogombre)  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Espirals de llegum amb xampinyons al curry / Fruita	CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)  TRUITA DE PATATES I CEBA (3)  MINESTRA DE VERDURES  PERA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Pèsols saltats amb alls tendres, pernil i cuscús / Fruita	PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA CHERRY, TONYINA I OLIVES (1,3,4)  RUSTIT DE POLLASTRE  ENSALADA GREGA (fulles de roure, iceberg, olives negres, orenga, formatge tendre) (7)  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Salmó a la planxa amb patata i verdura al vapor / Fruita	PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS (1) (amb porro ecològic)  HAMBURGUESA DE POLLASTRE (6,12)  MONGETES TENDRES I XAMPINYONS  RAÏM  <b>Suggeriment de sopar:</b> Croquetes de ciurons amb ensalada i crostons / Fruita	<b>1</b> CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)  ANELL DE LLUÇ ARREBOSSAT (1,4)  ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)  IOGURT NATURAL (7) <b>Suggeriment de sopar:</b> Pizza casolana variada / Fruita
11	12	13	14	15
ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA (1,3)  TRUITA A LA FRANCESA (3)  ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Cuint de llegums amb verdures i patata / Fruita	ARRÓS SALTAT AMB VERDURES (porro, pebre vermell, pastanaga i pèsol)  LLUÇ AL FORN AMB PISTO (4)  ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, blat de les índies, olives negres)  PERA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Remanat d'ou amb verdures i pa / Fruita	SOPA DE BULLIT MALLORQUÍ (1,3)  BULLIT DE CARN I POLLASTRE  MONGETES, PASTANAGA, COL I PATATA  IOGURT NATURAL (7)  <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada de cuscús i broqueta de rap i gambes / Fruita	<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>
18	19	20	21	22
<b>FESTIU</b>	<b>VACANCES</b>			
25	26	27	28	29
CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)  TRUITA A LA FRANCESA (3)  ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (mesclum, iceberg, tomàtiga cicerol i tonyina) (4)  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Aguiat de rap amb verdures i arròs / Fruita	ARRÓS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)  SALSITXES FRESQUES DE PORC (6,7,12)  <b>ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, ou bullit) (3)</b>  PERA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Espirals de llegum amb verdures / Fruita	PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (amb carabassa ecològica)  RODÓ DE VEDELLA  SALSA DE VERDURES (ceba, pastanaga, tomàtiga) I ARRÓS  MADUIXES  <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita	<b>PASTA AMB SALSA DE TOMÀTIGA (1,3)</b>  MEDALLONS DE LLUÇ A LA PLANXA (4)  ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Saltat de verdures amb arròs i ciurons / Fruita	FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3)  PITERA D'INDIOT AL CURRI (7)  CEBA, XAMPINYONS I PATATA  IOGURT NATURAL (7)  <b>Suggeriment de sopar:</b> Pizza casolana variada / Fruita
<b>Legenda d'al·lèrgens presents:</b>				

1: Gluten 2: Crustaciscis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauet 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscs

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

1				
CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)  <b>LLUÇ ARREBOSSAT sense gluten (4)</b>  ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)  IOGURT NATURAL (7)  <b>Suggeriment de sopar:</b> Pizza casolana variada / Fruita				
4	5	6	7	8
<b>PASTA sense gluten A LA BOLONYESA (6,12)</b>  LLUÇ AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  ENSALADA PRIMAVERA (lletuga, ceba, tomàtiga, olives i cogombre)  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Espirals de llegum amb xampinyons al curry / Fruita	<b>PURÉ DE CARABASSA</b>  TRUITA DE PATATES I CEBA (3)  MINESTRA DE VERDURES  PERA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Pèsols saltats amb alls tendres, pernil i cuscús / Fruita	<b>PASTA sense gluten AMB TOMÀTIGA CHERRY, TONYINA I OLIVES (4)</b>  RUSTIT DE POLLASTRE  ENSALADA GREGA (fulles de roure, iceberg, olives negres, orenga, formatge tendre) (7)  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Salmó a la planxa amb patata i verdura al vapor / Fruita	<b>PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS sense gluten</b>  HAMBURGUESA DE POLLASTRE (6,12)  MONGETES TENDRES I XAMPINYONS  RAÏM  <b>Suggeriment de sopar:</b> Croquetes de ciurons amb ensalada i crostons / Fruita	ARRÒS SEC AMB FRUITS DE LA MAR (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols i gamba) (2,14)  ORADA AL FORN (4)  ENSALADA DE TARDOR (fulles de roure, mesclum, tomàtiga, ceba morada i poma)  IOGURT NATURAL (7)  <b>Suggeriment de sopar:</b> Pasta filo amb verdures, salsa de tomàtiga i formatge / Fruita
11	12	13	14	15
<b>ESPAGUETIS sense gluten AMB SALSA DE TOMÀTIGA</b>  TRUITA A LA FRANCESA (3)  ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Cuinat de llegums amb verdures i patata / Fruita	ARRÒS SALTAT AMB VERDURES (porro, pebre vermell, pastanaga i pèsol)  LLUÇ AL FORN AMB PISTO (4)  ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, blat de les índies, olives negres)  PERA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Remanat d'ou amb verdures i pa / Fruita	<b>SOPA DE BULLIT MALLORQUÍ (pasta sense gluten)</b>  BULLIT DE CARN I POLLASTRE  MONGETES, PASTANAGA, COL I PATATA  IOGURT NATURAL (7)  <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada de quínoa i broqueta de rap i gambes / Fruita	FESTIU	FESTIU
18	19	20	21	22
FESTIU	VACANCES			
25	26	27	28	29
CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)  TRUITA A LA FRANCESA (3)  ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (mesclum, iceberg, tomàtiga cicerol i tonyina) (4)  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Aguiat de rap amb verdures i arròs / Fruita	ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)  SALSITXES FRESQUES DE PORC (6,7,12)  ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8)  PERA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Espirals de llegum amb verdures / Fruita	<b>PURÉ DE CARABASSA</b>  RODÓ DE VEDELLA  SALSA DE VERDURES (ceba, pastanaga, tomàtiga) I ARRÒS  MADUIXES  <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita	<b>PASTA sense gluten AMB SALSA DE TOMÀTIGA</b>  MEDALLONS DE LLUÇ A LA PLANXA (4)  ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Saltat de verdures amb arròs i ciurons / Fruita	<b>FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (pasta sense gluten)</b>  PITERA D'INDIOT AL CURRI (7)  CEBA, XAMPINYONS I PATATA  IOGURT NATURAL (7)  <b>Suggeriment de sopar:</b> Pizza casolana variada / Fruita

**Legenda d'al·lèrgens presents:**

1: Gluten 2: Crustaciscis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauet 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscs

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.*

4	5	6	7	8
<p>TALLARINS A LA BOLONYESA (1,3,6,12) <b>(carn picada sense proteïna de llet ni lactosa)</b></p> <p>LLUÇ AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)</p> <p>ENSALADA PRIMAVERA (lletuga, ceba, tomàtiga, olives i cogombre)</p> <p>POMA</p> <p><b>Suggeriment de sopar:</b> Espirals de llegum amb xampinyons al curry / Fruita</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)</p> <p>TRUITA DE PATATES I CEBA (3)</p> <p>MINESTRA DE VERDURES</p> <p>PERA</p> <p><b>Suggeriment de sopar:</b> Pèsols saltats amb alls tendres, pernil i cuscús / Fruita</p>	<p>PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA CHERRY, TONYINA I OLIVES (1,3,4)</p> <p>RUSTIT DE POLLASTRE</p> <p><b>ENSALADA (fulles de roure, iceberg, olives negres, orenga)</b></p> <p>POMA</p> <p><b>Suggeriment de sopar:</b> Salmó a la planxa amb patata i verdura al vapor / Fruita</p>	<p>PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS (1) (amb porro ecològic)</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (6,12) <b>(sense proteïna de llet ni lactosa)</b></p> <p>MONGETES TENDRES I XAMPINYONS</p> <p>RAÏM</p> <p><b>Suggeriment de sopar:</b> Croquetes de ciurons amb ensalada i crostons / Fruita</p>	<p>1</p> <p>CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)</p> <p>ANELLE DE LLUÇ ARREBOSSAT (1,4)</p> <p>ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)</p> <p><b>IOGURT Sense Lactosa (7)</b></p> <p><b>Suggeriment de sopar:</b> Pizza casolana variada / Fruita</p>
11	12	13	14	15
<p>ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSADA DE TOMÀTIGA (1,3)</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA (3)</p> <p>ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)</p> <p>POMA</p> <p><b>Suggeriment de sopar:</b> Cuinat de llegums amb verdures i patata / Fruita</p>	<p>ARRÒS SALTAT AMB VERDURES (porro, pebre vermell, pastanaga i pèsol)</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PISTO (4)</p> <p>ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, blat de les índies, olives negres)</p> <p>PERA</p> <p><b>Suggeriment de sopar:</b> Remanat d'ou amb verdures i pa / Fruita</p>	<p>SOPA DE BULLIT MALLORQUÍ (1,3)</p> <p>BULLIT DE CARN I POLLASTRE</p> <p>MONGETES, PASTANAGA, COL I PATATA</p> <p><b>IOGURT Sense Lactosa (7)</b></p> <p><b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada de cuscús i broqueta de rap i gambes / Fruita</p>	<p>FESTIU</p>	<p>FESTIU</p>
18	19	20	21	22
<p><b>FESTIU</b></p>				
25	26	27	28	29
<p>CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA (3)</p> <p>ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (mesclum, iceberg, tomàtiga cicerol i tonyina) (4)</p> <p>POMA</p> <p><b>Suggeriment de sopar:</b> Aguiat de rap amb verdures i arròs / Fruita</p>	<p>ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)</p> <p><b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (6,12) (sense proteïna de llet ni lactosa)</b></p> <p>ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8)</p> <p>PERA</p> <p><b>Suggeriment de sopar:</b> Espirals de llegum amb verdures / Fruita</p>	<p>PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (amb carabassa ecològica)</p> <p>RODÓ DE VEDELLA</p> <p>SALSADA DE VERDURES (ceba, pastanaga, tomàtiga) I ARRÒS</p> <p>MADUIXES</p> <p><b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita</p>	<p><b>PASTA INTEGRAL AMB SALSADA DE TOMÀTIGA (1,3)</b></p> <p>MEDALLONS DE LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)</p> <p>POMA</p> <p><b>Suggeriment de sopar:</b> Saltat de verdures amb arròs i ciurons / Fruita</p>	<p>FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3)</p> <p><b>PITERA D'INDIOT AMB CURRY (sense Làctis)</b></p> <p>CEBA, XAMPINYONS I PATATA</p> <p><b>IOGURT Sense Lactosa (7)</b></p> <p><b>Suggeriment de sopar:</b> Pizza casolana variada / Fruita</p>
<p><b>Legenda d'al·lèrgens presents:</b></p>				
<p>1: Gluten 2: Crustaciscis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauet 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscs</p>				

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.*

<b>1</b>
<p>CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)</p> <p>ANELLE DE LLUÇ ARREBOSSAT (1,4)</p> <p>ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)</p> <p style="text-align: center;"><b>FRUITA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Pizza casolana variada / Fruita</i></p>
<b>8</b>
<p>ARRÒS SEC AMB FRUITS DE LA MAR (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols i gamba) (2,14)</p> <p>ORADA AL FORN (4)</p> <p>ENSALADA DE TARDOR (fulles de roure, mesclum, tomàtiga, ceba morada i poma)</p> <p style="text-align: center;"><b>FRUITA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Pasta filo amb verdures, salsa de tomàtiga i formatge / Fruita</i></p>

<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<p>TALLARINS A LA BOLONYESA (1,3,6,12) (<b>carne picada sense proteïna de llet ni lactosa</b>)</p> <p>LLUÇ AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)</p> <p>ENSALADA PRIMAVERA (lletuga, ceba, tomàtiga, olives i cogombre)</p> <p>POMA</p> <p style="text-align: center;"><b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Espirals de llegum amb xampinyons al curry / Fruita</i></p>	<p>CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)</p> <p>TRUITA DE PATATES I CEBA (3)</p> <p>MINESTRA DE VERDURES</p> <p>PERA</p> <p style="text-align: center;"><b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Pèsols saltats amb alls tendres, pernil i cuscús / Fruita</i></p>	<p>PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA CHERRY, TONYINA I OLIVES (1,3,4)</p> <p>RUSTIT DE POLLASTRE</p> <p style="text-align: center;"><b>ENSALADA (fulles de roure, iceberg, olives negres, orenga)</b></p> <p>POMA</p> <p style="text-align: center;"><b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Salmó a la planxa amb patata i verdura al vapor / Fruita</i></p>	<p>PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS (1) (amb porro ecològic)</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (6,12) (<b>sense proteïna de llet ni lactosa</b>)</p> <p>MONGETES TENDRES I XAMPINYONS</p> <p>RAÏM</p> <p style="text-align: center;"><b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Croquetes de ciurons amb ensalada i crostons / Fruita</i></p>	<p>ARRÒS SEC AMB FRUITS DE LA MAR (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols i gamba) (2,14)</p> <p>ORADA AL FORN (4)</p> <p>ENSALADA DE TARDOR (fulles de roure, mesclum, tomàtiga, ceba morada i poma)</p> <p style="text-align: center;"><b>FRUITA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Pasta filo amb verdures, salsa de tomàtiga i formatge / Fruita</i></p>
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
<p>ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA (1,3)</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA (3)</p> <p>ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)</p> <p>POMA</p> <p style="text-align: center;"><b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Cuinat de llegums amb verdures i patata / Fruita</i></p>	<p>ARRÒS SALTAT AMB VERDURES (porro, pebre vermell, pastanaga i pèsol)</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB PISTO (4)</p> <p>ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, blat de les índies, olives negres)</p> <p>PERA</p> <p style="text-align: center;"><b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Remanat d'ou amb verdures i pa / Fruita</i></p>	<p>SOPA DE BULLIT MALLORQUÍ (1,3)</p> <p>BULLIT DE CARN I POLLASTRE</p> <p>MONGETES, PASTANAGA, COL I PATATA</p> <p style="text-align: center;"><b>FRUITA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Ensalada de cuscús i broqueta de rap i gambes / Fruita</i></p>	<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>
<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
<b>FESTIU</b>	<b>VACANCES</b>			
<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>
<p>CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA (3)</p> <p>ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (mesclum, iceberg, tomàtiga cicero i tonyina) (4)</p> <p>POMA</p> <p style="text-align: center;"><b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Aguiat de rap amb verdures i arròs / Fruita</i></p>	<p>ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)</p> <p style="text-align: center;"><b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (6,12) (sense proteïna de llet ni lactosa)</b></p> <p>ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8)</p> <p>PERA</p> <p style="text-align: center;"><b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Espirals de llegum amb verdures / Fruita</i></p>	<p>PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (amb carabassa ecològica)</p> <p>RODÓ DE VEDELLA</p> <p>SALSA DE VERDURES (ceba, pastanaga, tomàtiga) I ARRÒS</p> <p>MADUIXES</p> <p style="text-align: center;"><b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>PASTA INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀTIGA (1,3)</b></p> <p>MEDALLONS DE LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)</p> <p>POMA</p> <p style="text-align: center;"><b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Saltat de verdures amb arròs i ciurons / Fruita</i></p>	<p>FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3)</p> <p style="text-align: center;"><b>PITERA D'INDIOT AMB CURRY (sense Làctis)</b></p> <p>CEBA, XAMPINYONS I PATATA</p> <p style="text-align: center;"><b>FRUITA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Pizza casolana variada / Fruita</i></p>

**Legenda d'al·lèrgens presents:**

1: Gluten 2: Crustaciscis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauet 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscs

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.*

1				
CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)  ANELL DE LLUÇ ARREBOSSAT (1,4)  ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)  <b>FRUITA</b> <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Pizza casolana variada / Fruita</i>				
4	5	6	7	8
TALLARINS A LA BOLONYESA (1,3,6,12) <b>(carn picada sense proteïna de llet ni lactosa)</b>  LLUÇ AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)  ENSALADA PRIMAVERA (lletuga, ceba, tomàtiga, olives i cogombre)  POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Espirals de llegum amb xampinyons al curry / Fruita</i>	CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)  TRUITA DE PATATES I CEBA (3)  MINESTRA DE VERDURES  PERA <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Pèsols saltats amb alls tendres, pernil i cuscús / Fruita</i>	PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA CHERRY, TONYINA I OLIVES (1,3,4)  RUSTIT DE POLLASTRE  <b>ENSALADA (fulles de roure, iceberg, olives negres, orenga)</b>  POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Salmó a la planxa amb patata i verdura al vapor / Fruita</i>	PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS (1) (amb porro ecològic)  HAMBURGUESA DE POLLASTRE (6,12) <b>(sense proteïna de llet ni lactosa)</b>  MONGETES TENDRES I XAMPINYONS  RAÏM <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Croquetes de ciurons amb ensalada i crostons / Fruita</i>	<b>ARRÒS SEC AMB VERDURES (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols)</b>  ORADA AL FORN (4)  ENSALADA DE TARDOR (fulles de roure, mesclum, tomàtiga, ceba morada i poma)  <b>FRUITA</b> <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Pasta filo amb verdures, salsa de tomàtiga i formatge / Fruita</i>
11	12	13	14	15
ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA (1,3)  TRUITA A LA FRANCESA (3)  ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)  POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Cuinat de llegums amb verdures i patata / Fruita</i>	ARRÒS SALTAT AMB VERDURES (porro, pebre vermell, pastanaga i pèsol)  LLUÇ AL FORN AMB PISTO (4)  ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, blat de les índies, olives negres)  PERA <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Remanat d'ou amb verdures i pa / Fruita</i>	SOPA DE BULLIT MALLORQUÍ (1,3)  BULLIT DE CARN I POLLASTRE  MONGETES, PASTANAGA, COL I PATATA  <b>FRUITA</b> <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Ensalada de cuscús i broqueta de rap / Fruita</i>	<b>FESTIU</b>	
18	19	20	21	22
<b>FESTIU</b>				
<b>VACANCES</b>				
25	26	27	28	29
CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)  TRUITA A LA FRANCESA (3)  ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (mesclum, iceberg, tomàtiga cicerol i tonyina) (4)  POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Aguiat de rap amb verdures i arròs / Fruita</i>	ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)  <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (6,12) (sense proteïna de llet ni lactosa)</b>  ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8)  PERA <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Espirals de llegum amb verdures / Fruita</i>	PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (amb carabassa ecològica)  RODÓ DE VEDELLA  SALSA DE VERDURES (ceba, pastanaga, tomàtiga) I ARRÒS  MADUIXES <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita</i>	<b>PASTA INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀTIGA (1,3)</b>  MEDALLONS DE LLUÇ A LA PLANXA (4)  ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)  POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Saltat de verdures amb arròs i ciurons / Fruita</i>	FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3)  <b>PITERA D'INDIOT AMB CURRY (sense Làctis)</b>  CEBA, XAMPINYONS I PATATA  <b>FRUITA</b> <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Pizza casolana variada / Fruita</i>

**Legenda d'al·lèrgens presents:**

1: Gluten 2: Crustacis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauet 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscs

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.*

<b>1</b>
CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)
<b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>
ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)
<b>FRUITA</b>
<b>Suggeriment de sopar:</b> Pizza casolana variada / Fruita

<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
TALLARINS A LA BOLONYESA (1,3,6,12) ( <b>carn picada sense proteïna de llet ni lactosa</b> )  <b>LLOM A LA PLANXA</b>  ENSALADA PRIMAVERA (lletuga, ceba, tomàtiga, olives i cogombre)  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Espirals de llegum amb xampinyons al curry / Fruita	CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)  TRUITA DE PATATES I CEBA (3)  MINESTRA DE VERDURES  PERA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Pèsols saltats amb alls tendres, pernil i cuscús / Fruita	<b>PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA CHERRY I OLIVES (1,3)</b>  RUSTIT DE POLLASTRE  <b>ENSALADA (fulles de roure, iceberg, olives negres, orenga)</b>  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Llom a la planxa amb patata i verdura al vapor / Fruita	PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS (1) (amb porro ecològic)  HAMBURGUESA DE POLLASTRE (6,12) ( <b>sense proteïna de llet ni lactosa</b> )  MONGETES TENDRES I XAMPINYONS  RAÏM  <b>Suggeriment de sopar:</b> Croquetes de ciurons amb ensalada i crostons / Fruita	<b>ARRÒS SEC AMB VERDURES (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols)</b>  <b>LLOM A LA PLANXA</b>  ENSALADA DE TARDOR (fulles de roure, mesclum, tomàtiga, ceba morada i poma)  <b>FRUITA</b>  <b>Suggeriment de sopar:</b> Pasta filo amb verdures, salsa de tomàtiga i formatge / Fruita
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA (1,3)  TRUITA A LA FRANCESA (3)  ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Cuinat de llegums amb verdures i patata / Fruita	ARRÒS SALTAT AMB VERDURES (porro, pebre vermell, pastanaga i pèsol)  <b>LLOM AL FORN AMB PISTO</b>  ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, blat de les índies, olives negres)  PERA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Remanat d'ou amb verdures i pa / Fruita	SOPA DE BULLIT MALLORQUÍ (1,3)  BULLIT DE CARN I POLLASTRE  MONGETES, PASTANAGA, COL I PATATA  <b>FRUITA</b>  <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada de cuscús i hamburguesa / Fruita	<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>
<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
<b>FESTIU</b>	<b>VACANCES</b>			
<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>
CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)  TRUITA A LA FRANCESA (3)  <b>ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (mesclum, iceberg, tomàtiga cicero)</b>  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Aguiat de pollastre amb verdures i arròs / Fruita	ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)  <b>HAMBURGUESA DE POLLASTRE (6,12) (sense proteïna de llet ni lactosa)</b>  ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8)  PERA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Espirals de llegum amb verdures / Fruita	PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (amb carabassa ecològica)  RODÓ DE VEDELLA  SALSA DE VERDURES (ceba, pastanaga, tomàtiga) I ARRÒS  MADUIXES  <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita	<b>PASTA INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀTIGA (1,3)</b>  <b>TRUITA A LA FRANCESA (3)</b>  ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)  POMA  <b>Suggeriment de sopar:</b> Saltat de verdures amb arròs i ciurons / Fruita	FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3)  <b>PITERA D'INDIOT AMB CURRY (sense Làctis)</b>  CEBA, XAMPINYONS I PATATA  <b>FRUITA</b>  <b>Suggeriment de sopar:</b> Pizza casolana variada / Fruita

**Legenda d'al·lèrgens presents:**

1: Gluten 2: Crustaciscis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauef 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscs



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.*

<b>1</b>				
CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)  <b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>  ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa) IOGURT NATURAL (7) <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Pizza casolana variada / Fruita</i>				
<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
TALLARINS A LA BOLONYESA (1,3,6,12)  <b>LLOM A LA PLANXA</b>  ENSALADA PRIMAVERA (lletuga, ceba, tomàtiga, olives i cogombre) POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> Espirals de llegum amb xampinyons al curry / Fruita	CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)  TRUITA DE PATATES I CEBA (3)  MINESTRA DE VERDURES PERA <b>Suggeriment de sopar:</b> Pèsols saltats amb alls tendres, pernil i cuscús / Fruita	<b>PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA CHERRY I OLIVES (1,3)</b>  RUSTIT DE POLLASTRE  ENSALADA GREGA (fulles de roure, iceberg, olives negres, orenga, formatge tendre) (7) POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> Llom a la planxa amb patata i verdura al vapor / Fruita	PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS (1) (amb porro ecològic)  HAMBURGUESA DE POLLASTRE (6,12)  MONGETES TENDRES I XAMPINYONS  RAÏM <b>Suggeriment de sopar:</b> Croquetes de ciurons amb ensalada i crostons / Fruita	<b>ARRÒS SEC AMB VERDURES (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols)</b>  <b>LLOM A LA PLANXA</b>  ENSALADA DE TARDOR (fulles de roure, mezclum, tomàtiga, ceba morada i poma) IOGURT NATURAL (7) <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Pasta filo amb verdures, salsa de tomàtiga i formatge / Fruita</i>
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALS DE TOMÀTIGA (1,3)  TRUITA A LA FRANCESA (3)  ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes) POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> Cuiinat de llegums amb verdures i patata / Fruita	ARRÒS SALTAT AMB VERDURES (porro, pebre vermell, pastanaga i pèsol)  <b>LLOM AL FORN AMB PISTO</b>  ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, blat de les índies, olives negres) PERA <b>Suggeriment de sopar:</b> Remanat d'ou amb verdures i pa / Fruita	SOPA DE BULLIT MALLORQUÍ (1,3) i pèsol)  BULLIT DE CARN I POLLASTRE  MONGETES, PASTANAGA, COL I PATATA  IOGURT NATURAL (7) <b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada de cuscús i hamburguesa / Fruita	<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>
<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
<b>FESTIU</b>				
<b>VACANCES</b>				
<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>
CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)  TRUITA A LA FRANCESA (3)  <b>ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (mesclum, iceberg, tomàtiga cicerol)</b> POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> Aguiat de pollastre amb verdures i arròs / Fruita	ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)  SALSITXES FRESQUES DE PORC (6,7,12)  ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8) PERA <b>Suggeriment de sopar:</b> Espirals de llegum amb verdures / Fruita	PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (amb carabassa ecològica)  RODÓ DE VEDELLA  SALS DE VERDURES (ceba, pastanaga, tomàtiga) I ARRÒS MADUIXES <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita</i>	TORTELLINI DE CARN AMB SALS DE TOMÀTIGA (1,3,7,6)  <b>TRUITA A LA FRANCESA (3)</b>  ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes) POMA <b>Suggeriment de sopar:</b> Saltat de verdures amb arròs i ciurons / Fruita	FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3)  PITERA D'INDIOT AL CURRI (7)  CEBA, XAMPINYONS I PATATA IOGURT NATURAL (7) <b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Pizza casolana variada / Fruita</i>

**Llegenda d'al·lèrgens presents:**

1: Gluten 2: Crustaciscis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauef 6: Soia 7: Ulet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscs

**CEIP IEEM SON SERRA**
**Menú SENSE CARNE, PEIX ni MARISC d'abril de 2022**

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'Oлива Verjo Extra de 1a premsió en fred.

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

<b>1</b>
ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)
CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)
IOGURT NATURAL (7)

<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
ENSALADA PRIMAVERA (lletuga, ceba, tomàtiga, olives i cogombre)  <b>TALLARINS A LA BOLONYESA VEGETAL (amb lleties) (1,3)</b>  POMA	CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)  TRUITA DE PATATES I CEBA (3)  MINISTRA DE VERDURES  PERA	ENSALADA GREGA (fulles de roure, iceberg, olives negres, orenga, formatge tendre) (7)  <b>PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA CHERRY I OLIVES (1,3)</b>  POMA	PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS (1) (amb porro ecològic)  <b>HAMBURGUESA VEGETAL (1,6)</b>  MONGETES TENDRES I XAMPINYONS  RAÏM	ENSALADA DE TARDOR (fulles de roure, mesclum, tomàtiga, ceba morada i poma)  <b>ARRÒS SEC AMB VERDURES (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols)</b>  IOGURT NATURAL (7)
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
ESPAGUETIS INTEGRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA (1,3)  TRUITA A LA FRANCESA (3)  ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)  POMA	ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, blat de les índies, olives negres)  ARRÒS SALTAT AMB VERDURES (porro, pebre vermell, pastanaga i pèsol)  PERA	<b>SOPA DE BROU DE VERDURES (1,3)</b>  <b>BULLIT DE CIURONS</b>  <b>MONGETES, PASTANAGA, COL I PATATA</b>  IOGURT NATURAL (7)	<b>FESTIU</b>	<b>FESTIU</b>
<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
<b>FESTIU</b>	<b>VACANCES</b>			
<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>
CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)  TRUITA A LA FRANCESA (3)  <b>ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (mesclum, iceberg, tomàtiga cicero)</b>  POMA	ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8)  ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)  PERA	PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (amb carabassa ecològica)  <b>HAMBURGUESA VEGETAL (1,6)</b>  SALSA DE VERDURES (ceba, pastanaga, tomàtiga) I ARRÒS  MADUIXES	<b>PASTA AMB SALSA DE TOMÀTIGA (1,3)</b>  <b>TRUITA A LA FRANCESA (3)</b>  ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)  POMA	<b>FIDEUS DE BROU DE VERDURES (mongeta tendre i carxofa) (1,3)</b>  <b>CIURONS AL CURRY (sofrit, nata) (7)</b>  <b>CEBA, XAMPINYONS I PATATA</b>  IOGURT NATURAL (7)

Legenda d'al·lèrgens presents:

1: Gluten 2: Crustacis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauet 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscs

**CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ**

La cuina adapta les fonts de proteïna a les disponibles: llegums (lleties, ciurons, pèsols, mongetes) i processats de soia.