



MAIG 2019

2	Crema de verdures i llegums 6	Filet de bacallà a la mallorquina. 2	Poma.
3	Sopa de brou 1	Hamburguesa amb amanida.	Taronja.
6	Amanida d'arròs 3 delícies. 4	Bullit de pollastre i verdures.	plàtan.
7	Macarrons gratinats. 1	Caldereta de lluç. 1 2 6	Poma.
8	Sopa torrada de peix. 1	Pizza casolana. 1 3	logurt. 3
9	Escudella de ciurons ECO	Salsitxes amb arròs i tomàtiga.	Plàtan.
10	Paella de verdures	Truita de patata i ceba amb amanida 4	Pera.
15	Amanida de pasta. 1	Filet de lluç a la romana amb saltat de verdures. 2	Taronja.
16	Sopa d'estels. 1	Llom torrat amb patates.	Kiwi.
17	Crema de pastanaga.	Truita de york i xampinyons amb amanida. 4	Plàtan.
20	Espaguetis ECO s. tomàtiga. 1	Escalopa de vedella amb saltat de de verdures.1 4	logurt 3
21	Paella mixta. 2 ,5	Wok de carn i verdures.	Taronja.
22	Amanida de lleties. 6	Pitera de pollastre a la provençal. 1	Poma.
23	Espirals al pesto. 1	Aguiat de "abadejo" a la jardinera. 2	Pera.
24	Crema de patata i porro.	Escalopa de pollastre amb amanida. 1 4	Taronja.
27	Fideuá de verdures. 1	Filet de lluç al forn amb tomàtiga i patata 2	logurt.
28	Amanida de trampó i ciurons. 6	Ales de pollastre al all i julivert amb puré patata.3	Plàtan.
29	Sopa de brou. 1	Truita de patata i carabassa amb amanida. 4	Taronja.
30	Amanida Alemanya 3	Pilotes amb salseta i arròs	Poma.
31	Arròs sec de peix 2	Rostit humit de porc amb puré de patata. 3	Pera.

Al·lèrgens : 1 gluten 2 peix 3 llet i derivats 4 ou 5 marisc i crustacis 6 llegums

Tots els menús s'elaboren de forma casolana: no s'utilitzen productes de 5ª gama ni saboritzants.