



MENU ESTIU – PRIMAVERA Curs 2017 – 2018

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1ª SETMANA	<p>Crema de pastanaga i crostons⁽¹⁾⁽⁷⁾</p> <p>Hamburguesa mixta amb ceba a la planxa i patates fregides casolanes^{(6)(9)(12)(TR: 7)}</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Espaguetis amb salsa de verdures^{(1)(TR: 3)}</p> <p>Lluç a la planxa amb picada d'all i julivert acompanyat d'ensalada de lletuga, pastanaga i tomàtiga⁽⁴⁾</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Ciurons trempats (amb patata, pastanaga i mongetes tendres)</p> <p>Truita a la francesa amb pernil dolç i formatge acompanyada d'ensalada de lletuga i pastanaga rallada⁽³⁾⁽⁷⁾</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Ensalada variada</p> <p>Paella mixta⁽²⁾⁽¹⁴⁾</p> <p>logurt⁽⁷⁾</p>	<p>Sopa amb brou de carn^{(1)(TR: 3)}</p> <p>Pitera d'indiot a la planxa amb ensalada de lletuga i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>
2ª SETMANA	<p>Cuinat de llenties</p> <p>Truita a la francesa acompanyada d'ensalada de lletuga, tomàtiga i cogombre⁽³⁾</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs saltejat amb verdures de temporada</p> <p>Pollastre rostit al forn acompanyat d'ensalada de lletuga, pastanaga i blat de les Índies</p> <p>logurt⁽⁷⁾</p>	<p>Crema de porros⁽⁷⁾</p> <p>Tires de calamar arrebossades casolanes amb ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga^{(1)(14)(TR: 2, 3, 4, 7)}</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Ensalada variada</p> <p>Fideuà de carn i verdures^{(1)(TR: 3)}</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Ensalada russa amb tonyina i maionesa⁽³⁾⁽⁴⁾</p> <p>Bacallà al forn amb verdures de temporada⁽⁴⁾</p> <p>Fruita del temps</p>
3ª SETMANA	<p>Ensalada de pasta (amb lletuga, tomàtiga, poma i pinya)^{(1)(TR: 3)}</p> <p>Lluç a la planxa acompanyat de pastanaga amb picada d'all i julivert⁽⁴⁾</p> <p>logurt⁽⁷⁾</p>	<p>Trempó de ciurons (amb tomàtiga, ceba i pebre tendre)</p> <p>Truita de patata i ceba acompanyada de lletuga⁽³⁾</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongetes tendres saltejades amb pernil</p> <p>Estofat de vedella a la jardineria (amb pèsols, pastanaga, xampinyons i patata)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs napolitana</p> <p>Aguiat de rap i verdures⁽⁴⁾</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Purés de ciurons</p> <p>Cuixes de pollastre al forn amb verdures de temporada</p> <p>Fruita del temps</p>
4ª SETMANA	<p>Arròs tres delícies (amb gambes, pèsols i pastanaga)⁽²⁾</p> <p>Llom a la planxa amb salsa de tomàtiga i mongetes tendres</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Espaguetis amb salsa de tomàtiga i tonyina^{(1)(4)(TR: 3)}</p> <p>Bacallà a l'espaltlla amb picada d'all i julivert acompanyat d'ensalada <i>caprese</i> (tomàtiga a rodanxes amb formatge tendre i orenga)⁽⁴⁾⁽⁷⁾</p> <p>logurt⁽⁷⁾</p>	<p>Ensalada de ciurons (amb lletuga, tomàtiga, ceba i pastanaga ratllada)</p> <p>Truita de patata amb bròquil i colflori saltejats amb allets</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de verdures del temps</p> <p>Salsitxes de pollastre amb patata al forn amanida amb pebre bord^{(7)(12)(TR: 3, 6)}</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Sopa amb brou de carn^{(1)(TR: 3)}</p> <p>Frit de sípia i gambetes (amb patata, pebre vermell i sofrit)⁽²⁾⁽¹⁴⁾</p> <p>Fruita del temps</p>
5ª SETMANA	<p>Ensalada de patata (amb tomàtiga, blat de les Índies, tonyina i olives)⁽⁴⁾</p> <p>Truita de verdures amb ensalada de lletuga, cogombre i pastanaga⁽³⁾</p> <p>logurt⁽⁷⁾</p>	<p>Crema de carbassí⁽⁷⁾</p> <p>Frit mallorquí de pollastre (amb patata, pebre vermell i sofrit)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Ensalada variada</p> <p>Bacallà a la mallorquina (amb patata, bledes o espinacs, ceba i tomàtiga)⁽⁴⁾</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cuinat de llenties</p> <p>Pollastre a les fines herbes amb verdures de temporada saltejades</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs de peix⁽⁴⁾</p> <p>Lluç a la planxa amb ensalada de lletuga, tomàtiga i formatge⁽⁴⁾⁽⁷⁾</p> <p>Fruita del temps</p>



AL·LÈRGENS

⁽¹⁾ Cereals amb gluten: blat, ordi, sègol, civada, espelta, camut o les seves varietats híbrides i productes derivats. ⁽²⁾ Crustacis i productes elaborats amb crustacis. ⁽³⁾ Ous i productes elaborats amb ou. ⁽⁴⁾ Peix i productes elaborats amb peix. ⁽⁵⁾ Cacauets i productes elaborats amb cacauets. ⁽⁶⁾ Soja i productes elaborats amb soja. ⁽⁷⁾ Llet i el seus derivats (inclòs la lactosa). ⁽⁸⁾ Fruits amb closca: ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous de Brasil, pistatxos, nous d'Austràlia o nous de Macadàmia i productes derivats. ⁽⁹⁾ Api i productes derivats. ⁽¹⁰⁾ Mostassa i productes derivats. ⁽¹¹⁾ Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam. ⁽¹²⁾ Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/litre en termes de SO₂ total. ⁽¹³⁾ Tramussos i productes a base de tramussos. ⁽¹⁴⁾ Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.

DISTRIBUCIÓ DEL MENÚ ESCOLAR PER SETMANES

1ª SETMANA: del 12 al 14 setembre, de l'1 al 5 d'octubre, del 5 al 9 de novembre, del 10 al 14 de desembre, del 7 a l'11 gener, de l'11 al 15 de febrer, del 18 al 22 de març, el 29, 30 abril, 2 i 3 de maig, del 3 al 7 de juny.

2ª SETMANA: del 17 al 21 setembre, del 8 a l'11 d'octubre, del 12 al 16 de novembre, del 17 al 21 desembre, del 14 al 18 gener, del 18 al 22 febrer, del 25 al 29 de març, del 6 al 10 maig, de 10 al 14 de juny.

3ª SETMANA: del 24 al 28 setembre, del 15 al 19 d'octubre, del 19 al 23 novembre, del 22 al 25 gener, del 25 al 27 febrer, del 1 al 5 abril, del 13 al 17 maig, del 17 al 21 juny.

4ª SETMANA: del 22 al 26 octubre, del 26 al 30 novembre, del 28 al 31 gener, del 5 al 8 març, del 8 al 12 abril, del 20 al 24 maig.

5ª SETMANA: del 29 al 31 octubre, del 3 al 5 desembre, 1, 4 i 8 febrer, de l'11 al 15 març, del 15 al 17 abril, del 27 al 31 maig.