



CEIP Menú General mes juny de 2021

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.

	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	<p>CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>ENSALADA CAPRESE (mesclum, tomàtiga, alfabaguera, formatge tendre i olives negres) (7)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Patates i tomàtiga gratinada al forn / Fruita</p>	<p>PURÉ DE PORROS AMB FORMATGE I CROSTONS (1,7) (amb porro ecològic)</p> <p>HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)</p> <p>AMB CUSCÚS, PASTANAGA I CARABASSÍ (1)</p> <p>IOGURT (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Falàfel de ciurons amb salsa i ensalada / Fruita</p>	<p>ENSALADA DE PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA, TONYINA, OU BULLIT I OLIVES (1,3,4)</p> <p>HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)</p> <p>BRÒQUIL I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada i indiòt amb patata / Fruita</p>	<p>CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)</p> <p>RUSTIT DE POLLASTRE</p> <p>ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, ceba, tonyina i germinats) (4,6)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb arròs i verdures / Fruita</p>
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
<p>MACARRONS INTEGRALS AMB SALSA DE TONYINA (ceba, pebre vermell, tomàtiga) (1,3,4)</p> <p>LLIBRETS D'INDIOT (1,3,7)</p> <p>ENSALADA DE CANONGES (lletuga, tomàtiga, canonges, olives i pastanaga)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) (1)</p> <p>LLENGUADO AL FORN AMB SALSA MARINERA (1,2,4,14)</p> <p>PASTANAGA I COLFLORI</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i truita a la francesa amb ensalada / Fruita</p>	<p>ENSALADA CESAR (lletuga, pollastre, parmesà, crostons de pa) (1,4,7)</p> <p>RAGU DE VEDELLA AMB SALSA (12)</p> <p>VERDURES I PATATA</p> <p>IOGURT (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Ciurons saltats amb verdures i blat sarraí / Fruita</p>	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA</p> <p>LLENGUADO A LA LLIMONA (4)</p> <p>ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Pizzetes d'aundergínia i carabassí / Fruita</p>	<p>PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA I CIURONS (ecològics)</p> <p>PITERA DE POLLASTRE AMB SALSA DE CURRY (7)</p> <p>PATATES BULLIDES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Coca mallorquina amb sardines / Fruita</p>
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
<p>CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)</p> <p>TRUITA DE PATATES (3)</p> <p>ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, meclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Calamarsets amb arròs i verdures / Fruita</p>	<p>PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (amb carabassa ecològica)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>MONGETES TENDRES I XAMPINYONS</p> <p>IOGURT (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita a la francesa amb pa / Fruita</p>	<p>ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)</p> <p>SALSITXES DE CARN DE PORC (6,7,12)</p> <p>ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, mesclum, tomàtiga, olives, cogombre)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita</p>	<p>ESPAGUETI INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3)</p> <p>SALMÓ AMB PISTO DE VERDURES (4)</p> <p>MINESTRA DE VERDURES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita</p>	<p>SOPA DE BROU DE POLLASTRE I VERDURES AMB MAREVELLA (1,3)</p> <p>FRIT DE CARN MAGRE I POLLASTRE (1,3)</p> <p>PATATES I PEBRE VERMELL</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada / Fruita</p>
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
<p>FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3)</p> <p>ORADA AL FORN (4)</p> <p>ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, iceberg, tomàtiga xerry i tonyina) (4)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i ou bullit / Fruita</p>	<p>PASTA D'ESTIU (tomàtiga, olives negres, ou bullit i alfabaguera) (1,3)</p> <p>FINGER DE POLLASTRE (1,3)</p> <p>ENSALADA ESTIVAL (iceberg, meclum, pastanaga i melicotó)</p> <p>IOGURT (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Lluç a la planxa i carabassó saltat / Fruita</p>			

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: 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: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos



CEIP Menú SENSE FRUITA SECA AMB CLOSCA mes de juny de 2021

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.

DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4		
CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)		PURÉ DE PORROS AMB FORMATGE I CROSTONS (1,7) (amb porro ecològic)		ENSALADA DE PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA, TONYINA, OU BULLIT I OLIVES (1,3,4)		CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)			
LLUÇ A LA PLANXA (4)		HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)		HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)		RUSTIT DE POLLASTRE			
ENSALADA CAPRESE (mesclum, tomàtiga, alfabaguera, formatge tendre i olives negres) (7)		AMB CUSCÚS, PASTANAGA I CARABASSÍ (1)		BRÒQUIL I PASTANAGA		ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, ceba, tonyina i germinats) (4,6)			
FRUITA CÍTRICA		IOGURT (7)		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA			
Suggeriment de sopar: Patates i tomàtiga gratinada al forn / Fruita		Suggeriment de sopar: Falàfel de ciurons amb salsa i ensalada / Fruita		Suggeriment de sopar: Ensalada i indiots amb patata / Fruita		Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb arròs i verdures / Fruita			
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
MACARRONS INTEGRALS AMB SALSA DE TONYINA (ceba, pebre vermell, tomàtiga) (1,3,4)		CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) (1)		ENSALADA CESAR (lletuga, pollastre, pamesà, crostons de pa) (1,4,7)		ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA		PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA I CIURONS (ecològics)	
LLIBRETS D'INDIOT (1,3,7)		LLENGUADO AL FORN AMB SALSA MARINERA (1,2,4,14)		RAGU DE VEDELLA AMB SALSA (12)		LLENGUADO A LA LLIMONA (4)		PITERA DE POLLASTRE AMB SALSA DE CURRY (7)	
ENSALADA DE CANONGES (lletuga, tomàtiga, canonges, olives i pastanaga)		PASTANAGA I COLFLORI		VERDURES I PATATA		ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives i ou bullit) (3)		PATATES BULLIDES	
FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA CÍTRICA		IOGURT (7)		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA	
Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita		Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i fruita a la francesa amb ensalada / Fruita		Suggeriment de sopar: Ciurons saltats amb verdures i blat sarraí / Fruita		Suggeriment de sopar: Pizetes d'auferginia i carabassí / Fruita		Suggeriment de sopar: Coca mallorquina amb sardines / Fruita	
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)		PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (amb carabassa ecològica)		ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)		ESPAGUETI INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3)		SOPA DE BROU DE POLLASTRE I VERDURES AMB MAREVELLA (1,3)	
TRUITA DE PATATES (3)		LLUÇ A LA PLANXA (4)		SALSITXES DE CARN DE PORC (6,7,12)		SALMÓ AMB PISTO DE VERDURES (4)		FRIT DE CARN MAGRE I POLLASTRE (1,3)	
ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, meclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)		MONGETES TENDRES I XAMPINYONS		ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, mesclum, tomàtiga, olives, cogombre)		MINESTRA DE VERDURES		PATATES I PEBRE VERMELL	
FRUITA CÍTRICA		IOGURT (7)		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA	
Suggeriment de sopar: Calamarsets amb arròs i verdures / Fruita		Suggeriment de sopar: Ensalada variada i fruita a la francesa amb pa / Fruita		Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita		Suggeriment de sopar: Ensalada variada i fruita de patata i ceba / Fruita		Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada / Fruita	
DILLUNS	21	DIMARTS	22						
FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3)		PASTA D'ESTIU (tomàtiga, olives negres, ou bullit i alfabaguera) (1,3)							
ORADA AL FORN (4)		FINGER DE POLLASTRE (1,3)							
ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, iceberg, tomàtiga xerry i tonyina) (4)		ENSALADA ESTIVAL (iceberg, mezclum, pastanaga i melicotó)							
FRUITA CÍTRICA		IOGURT (7)							
Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i ou bullit / Fruita		Suggeriment de sopar: Lluç a la planxa i carabassó saltat / Fruita							

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: 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: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos



CEIP

Menú SENSE GLUTEN mes de juny de 2021

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.

DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
CUINAT DE CIURONS (amb carabassa ecològica)	PURÉ DE PORROS AMB FORMATGE I CROSTONS sense gluten (7) (amb porro ecològic)	ENSALADA DE PASTA sense gluten AMB TOMÀTIGA, TONYINA, OU BULLIT I OLIVES (3,4)	CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)	
LLUÇ A LA PLANXA (4)	HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)	HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)	RUSTIT DE POLLASTRE	
ENSALADA CAPRESE (mesclum, tomàtiga, alfabaguera, formatge tendre i olives negres) (7)	ARRÒS, PASTANAGA I CARABASSÍ	BRÒQUIL I PASTANAGA	ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, ceba, tonyina i germinats) (4,6)	
FRUITA CÍTRICA	IOGURT (7)	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	
Suggeriment de sopar: Patates i tomàtiga gratinada al forn / Fruita	Suggeriment de sopar: Falàfel de ciurons amb salsa i ensalada / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada i indiots amb patata / Fruita	Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb arròs i verdures / Fruita	
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
MACARRONS sense gluten AMB SALSA DE TONYINA (ceba, pebre vermell, tomàtiga) (4)	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES (amb carabassa ecològica)	ENSALADA CESAR (lletuga, pollastre, parmesà, crostons de pa sense gluten) (4,7)	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA I CIURONS (ecològics)
INDIOT ARREBOSSAT (amb farina de blat de les índies) (3)	LLENGUADO AL FORN AMB SALSA MARINERA (2,4,14) (Sense gluten)	RAGU DE VEDELLA AMB SALSA (12)	LLENGUADO A LA LLIMONA (4)	PITERA DE POLLASTRE AMB SALSA DE CURRY (7)
ENSALADA DE CANONGES (lletuga, tomàtiga, canonges, olives i pastanaga)	PASTANAGA I COLFLORI	VERDURES I PATATA	ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8)	PATATES BULLIDES
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA CÍTRICA	IOGURT (7)	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita	Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i fruita a la francesa amb ensalada / Fruita	Suggeriment de sopar: Ciurons saltats amb verdures i blat sarraí / Fruita	Suggeriment de sopar: Pizzetes d'auberginia i carabassí / Fruita	Suggeriment de sopar: Coca mallorquina amb sardines / Fruita
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)	PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (amb carabassa ecològica)	ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)	ESPAGUETI sense gluten A LA NAPOLITANA	SOPA DE BROU DE POLLASTRE I VERDURES sense gluten
TRUITA DE PATATES (3)	LLUÇ A LA PLANXA (4)	SALSITXES DE CARN DE PORC (6,7,12)	SALMÓ AMB PISTO DE VERDURES (4)	FRIT DE CARN MAGRE I POLLASTRE (Sense gluten)
ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, meclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)	MONGETES TENDRES I XAMPINYONS	ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, mesclum, tomàtiga, olives, cogombre)	MINESTRA DE VERDURES	PATATES I PEBRE VERMELL
FRUITA CÍTRICA	IOGURT (7)	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
Suggeriment de sopar: Calamarsets amb arròs i verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i fruita a la francesa amb pa / Fruita	Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i fruita de patata i ceba / Fruita	Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada / Fruita
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) Sense gluten	PASTA sense gluten (tomàtiga, olives negres, ou bullit i alfabaguera) (3)			
ORADA AL FORN (4)	FINGER DE POLLASTRE Sense gluten			
ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, iceberg, tomàtiga xerry i tonyina) (4)	ENSALADA ESTIVAL (iceberg, mezclum, pastanaga i melicotó)			
FRUITA CÍTRICA	IOGURT (7)			
Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i ou bullit / Fruita	Suggeriment de sopar: Lluç a la planxa i carabassó saltat / Fruita			

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: 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: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos

CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:

Pa, Pasta, Farines, Bases de pizza, Derivats Càrmics, Làctics, Llegums, Espicis: Sense Gluten.
Arrebossats amb farina Sense Gluten.



CEIP

Menú SENSE GLUTEN ni LACTOSA mes de

juny

de 2021

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.

	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	CUINAT DE CIURONS (amb carabassa ecològica)	PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS sense gluten (amb porro ecològic)	ENSALADA DE PASTA sense gluten AMB TOMÀTIGA, TONYINA, OU BULLIT I OLIVES (3,4)	CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)
	LLUÇ A LA PLANXA (4)	HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)	HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)	RUSTIT DE POLLASTRE
	ENSALADA DE TOMÀTIGA (mesclum, tomàtiga, alfabaguera i olives negres)	ARRÒS, PASTANAGA I CARABASSÍ	BRÒQUIL I PASTANAGA	ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, ceba, tonyina i germinats) (4,6)
	FRUITA CÍTRICA	IOGURT Sense Lactosa (7)	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	Suggeriment de sopar: Patates i tomàtiga amb pollastre / Fruita	Suggeriment de sopar: Falàfel de ciurons amb salsa i ensalada / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada i indiot amb patata / Fruita	Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb arròs i verdures / Fruita
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
MACARRONS sense gluten AMB SALSA DE TONYINA (ceba, pebre vermell, tomàtiga) (4)	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES (amb carabassa ecològica)	ENSALADA CESAR (lletuga, pollastre, crostons de pa sense gluten) (Sense salsa)	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA I CIURONS (Sense Làctics)
INDIOT ARREBOSSAT (amb farina de blat de les índies) (3)	LLENGUADO AL FORN AMB SALSA MARINERA (2,4,14) (Sense gluten)	RAGU DE VEDELLA AMB SALSA (12)	LLENGUADO A LA LLIMONA (4)	PITERA DE POLLASTRE A LA PLANXA
ENSALADA DE CANONGES (lletuga, tomàtiga, canonges, olives i pastanaga)	PASTANAGA I COLFLORI	VERDURES I PATATA	ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8)	PATATES BULLIDES
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA CÍTRICA	IOGURT Sense Lactosa (7)	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita	Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i fruita a la francesa amb ensalada / Fruita	Suggeriment de sopar: Ciurons saltats amb verdures i blat sarraí / Fruita	Suggeriment de sopar: Pizzetes d'auberginia i carabassí / Fruita	Suggeriment de sopar: Coca mallorquina amb sardines / Fruita
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)	PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (Sense làctics)	ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)	ESPAGUETI sense gluten A LA NAPOLITANA	SOPA DE BROU DE POLLASTRE I VERDURES sense gluten
TRUITA DE PATATES (3)	LLUÇ A LA PLANXA (4)	HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)	SALMÓ AMB PISTO DE VERDURES (4)	FRIT DE CARN MAGRE I POLLASTRE (Sense gluten)
ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, meclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)	MONGETES TENDRES I XAMPINYONS	ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, mesclum, tomàtiga, olives, cogombre)	MINESTRA DE VERDURES	PATATES I PEBRE VERMELL
FRUITA CÍTRICA	IOGURT Sense Lactosa (7)	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
Suggeriment de sopar: Calamarsets amb arròs i verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i fruita a la francesa amb pa / Fruita	Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i fruita de patata i ceba / Fruita	Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada / Fruita
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) Sense gluten	PASTA sense gluten (tomàtiga, olives negres, ou bullit i alfabaguera) (3)			
ORADA AL FORN (4)	FINGER DE POLLASTRE Sense gluten			
ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, iceberg, tomàtiga xerry i tonyina) (4)	ENSALADA ESTIVAL (iceberg, mezclum, pastanaga i melicotó)			
FRUITA CÍTRICA	IOGURT Sense Lactosa (7)			
Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i ou bullit / Fruita	Suggeriment de sopar: Lluç a la planxa i carabassó saltat / Fruita			

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: 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: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos

CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:

Pa, Pasta, Farines, Bases de pizza, Derivats Càrmics, làctics, Llegums, Espicis: Sense Gluten.

Arrebossats amb farina Sense Gluten.

Embotits, Preparats càrmics: Sense Llet (inclosa lactosa).

Purés o cremes de verdures sense làctics (llet, formatge, mantega)

Iogurt Sense Lactosa.



CEIP Menú SENSE GLUTEN ni LLET (inclosa Lactosa) mes de juny de 2021

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.

	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	CUINAT DE CIURONS (amb carabassa ecològica)	PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS sense gluten (amb porro ecològic)	ENSALADA DE PASTA sense gluten AMB TOMÀTIGA, TONYINA, OU BULLIT I OLIVES (3,4)	CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)
	LLUÇ A LA PLANXA (4)	HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)	HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)	RUSTIT DE POLLASTRE
	ENSALADA DE TOMÀTIGA (mesclum, tomàtiga, alfabetuera i olives negres)	ARRÒS, PASTANAGA I CARABASSÍ	BRÒQUIL I PASTANAGA	ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, ceba, tonyina i germinats) (4,6)
	FRUITA CÍTRICA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	Suggeriment de sopar: Patates i tomàtiga amb pollastre / Fruita	Suggeriment de sopar: Falàfel de ciurons amb salsa i ensalada / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada i indiots amb patata / Fruita	Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb arròs i verdures / Fruita
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
MACARRONS sense gluten AMB SALSA DE TONYINA (ceba, pebre vermell, tomàtiga) (4)	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES (amb carabassa ecològica)	ENSALADA CESAR (lletuga, pollastre, crostons de pa sense gluten) (Sense salsa)	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA I CIURONS (Sense Làctics)
INDIOT ARREBOSSAT (amb farina de blat de les índies) (3)	LLENGUADO AL FORN AMB SALSA MARINERA (2,4,14) (Sense gluten)	RAGU DE VEDELLA AMB SALSA (12)	LLENGUADO A LA LLIMONA (4)	PITERA DE POLLASTRE A LA PLANXA
ENSALADA DE CANONGES (lletuga, tomàtiga, canonges, olives i pastanaga)	PASTANAGA I COLFLORI	VERDURES I PATATA	ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8)	PATATES BULLIDES
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA CÍTRICA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita	Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i truita a la francesa amb ensalada / Fruita	Suggeriment de sopar: Ciurons saltats amb verdures i blat sarraí / Fruita	Suggeriment de sopar: Pizzetes d'auberginia i carabassí / Fruita	Suggeriment de sopar: Coca mallorquina amb sardines / Fruita
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)	PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (Sense làctics)	ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)	ESPAGUETI sense gluten A LA NAPOLITANA	SOPA DE BROU DE POLLASTRE I VERDURES sense gluten
TRUITA DE PATATES (3)	LLUÇ A LA PLANXA (4)	HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)	SALMÓ AMB PISTO DE VERDURES (4)	FRIT DE CARN MAGRE I POLLASTRE (Sense gluten)
ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, meclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)	MONGETES TENDRES I XAMPINYONS	ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, mesclum, tomàtiga, olives, cogombre)	MINISTRA DE VERDURES	PATATES I PEBRE VERMELL
FRUITA CÍTRICA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
Suggeriment de sopar: Calamarsets amb arròs i verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita a la francesa amb pa / Fruita	Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita	Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada / Fruita
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) Sense gluten	PASTA sense gluten (tomàtiga, olives negres, ou bullit i alfabetuera) (3)			
ORADA AL FORN (4)	FINGER DE POLLASTRE Sense gluten			
ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, iceberg, tomàtiga xerry i tonyina) (4)	ENSALADA ESTIVAL (iceberg, mezclum, pastanaga i melicotó)			
FRUITA CÍTRICA	FRUITA DE TEMPORADA			
Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i ou bullit / Fruita	Suggeriment de sopar: Lluç a la planxa i carabassó saltat / Fruita			

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: 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: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos

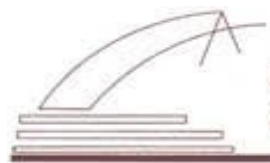
CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:

Pa, Pasta, Farines, Bases de pizza, Derivats Càrmics, Làctics, Llegums, Espicis: Sense Gluten.

Arrebossats amb farina Sense Gluten.

Embotits, Preparats càrmics: Sense Llet (inclosa lactosa).

Purés o cremes de verdures sense làctics (llet, formatge, mantega)



CEIP Menú SENSE LLEGUM mes juny de 2021

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.

DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4		
	PURÉ DE CARABASSA	PURÉ DE PORROS AMB FORMATGE I CROSTONS (1,7) (amb porro ecològic)		ENSALADA DE PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA, TONYINA, OU BULLIT I OLIVES (1,3,4)		ENSALADA DE PATATA, TOMÀTIGA, PASTANAGA I OU (3)			
	LLUÇ A LA PLANXA (4) ENSALADA CAPRESE (mesclum, tomàtiga, alfabaguera, formatge tendre i olives negres) (7) FRUITA CÍTRICA	HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12) AMB CUSCÚS, PASTANAGA I CARABASSÍ (1) IOGURT (7)		HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4) BRÒQUIL I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA		RUSTIT DE POLLASTRE ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, ceba, tonyina i germinats) (4,6) FRUITA DE TEMPORADA			
	Suggeriment de sopar: Patates i tomàtiga gratinada al forn / Fruita	Suggeriment de sopar: Pollastre amb patates i ensalada / Fruita		Suggeriment de sopar: Ensalada i indiots amb patata / Fruita		Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb arròs i verdures / Fruita			
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
MACARRONS INTEGRALS AMB SALS DE TONYINA (ceba, pebre vermell, tomàtiga) (1,3,4)	PURÉ DE CARABASSÍ		ENSALADA CESAR (lletuga, pollastre, pomesà, crostons de pa) (1,4,7)		ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA		PURÉ DE CARABASSA		
LLIBRETS D'INDIOT (1,3,7)	LLENGUADO AL FORN AMB SALS MARINERA (1,2,4,14)		RAGU DE VEDELLA AMB SALS (12)		LLENGUADO A LA LLIMONA (4)		PITERA DE POLLASTRE AMB SALS DE CURRY (7)		
ENSALADA DE CANONGES (lletuga, tomàtiga, canonges, olives i pastanaga) FRUITA DE TEMPORADA	PASTANAGA I COLFLORI FRUITA CÍTRICA		VERDURES I PATATA (sense pèsols ni mongetes) IOGURT (7)		ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8) FRUITA DE TEMPORADA		PATATES BULLIDES FRUITA DE TEMPORADA		
Suggeriment de sopar: Llom amb xampinyons i patata / Fruita	Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i truita a la francesa amb ensalada / Fruita		Suggeriment de sopar: Pollastre saltat amb verdures i blat sarraí / Fruita		Suggeriment de sopar: Pizzetes d'auferginia i carabassí / Fruita		Suggeriment de sopar: Coca mallorquina amb sardines / Fruita		
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
PURÉ DE PASTANAGA	PURÉ DE CARABASSA (amb carabassa ecològica)		ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga i blat de les índies)		ESPAGUETI INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3)		SOPA DE BROU DE POLLASTRE I VERDURES AMB MAREVELLA (1,3)		
TRUITA DE PATATES (3) ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, meclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa) FRUITA CÍTRICA	LLUÇ A LA PLANXA (4) MONGETES TENDRES I XAMPINYONS IOGURT (7)		SALSITXES DE CARN DE PORC (6,7,12) ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, mesclum, tomàtiga, olives, cogombre) FRUITA DE TEMPORADA		SALMÓ AMB PISTO DE VERDURES (4) MINISTRA DE VERDURES FRUITA DE TEMPORADA		FRIT DE CARN MAGRE I POLLASTRE (1,3) PATATES I PEBRE VERMELL FRUITA DE TEMPORADA		
Suggeriment de sopar: Calamarsets amb arròs i verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita a la francesa amb pa / Fruita		Suggeriment de sopar: Pollastre amb pebres i patata / Fruita		Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita		Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada / Fruita		
DILLUNS	21	DIMARTS	22						
SOPA DE BROU DE POLLASTRE (1,3)	PASTA D'ESTIU (tomàtiga, olives negres, ou bullit i alfabaguera) (1,3)								
ORADA AL FORN (4)	FINGER DE POLLASTRE (1,3)								
ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, iceberg, tomàtiga xerry i tonyina) (4) FRUITA CÍTRICA	ENSALADA ESTIVAL (iceberg, mezclum, pastanaga i melicotó) IOGURT (7)								
Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i ou bullit / Fruita	Suggeriment de sopar: Lluç a la planxa i carabassó saltat / Fruita								

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: 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: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos

CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:

Sense Llenties, Ciurons, Mongeta blanca, vermella, tendre, pèsols, soia

Processats i derivats càrnics: sense proteïna de soia (pilotes, bacó, salsitxes, hamburgueses, pemil dolç, lassanya, canelons, croquetes)



CEIP Menú SENSE LACTOSA mes de juny de 2021

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 premisió en fred.

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

DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
<p>CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>ENSALADA DE TOMÀTIGA (mesclum, tomàtiga, alfabaguera i olives negres)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Patates i tomàtiga amb pollastre / Fruita</p>	<p>PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS (Sense Làctics)</p> <p>HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)</p> <p>CUSCÚS, PASTANAGA I CARABASSÍ (1)</p> <p>IOGURT Sense Lactosa (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Falàfel de ciurons amb salsa i ensalada / Fruita</p>	<p>ENSALADA DE PASTA AMB TOMÀTIGA, TONYINA, OU BULLIT I OLIVES (3,4)</p> <p>HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)</p> <p>BRÒQUIL I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada i indiòt amb patata / Fruita</p>	<p>CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)</p> <p>RUSTIT DE POLLASTRE</p> <p>ENSALADA MEDITERRÀNIA (íceberg, ceba, tonyina i germinats) (4,6)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb arròs i verdures / Fruita</p>	
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
<p>MACARRONS INTEGRALS AMB SALSA DE TONYINA (ceba, pebre vermell, tomàtiga) (1,3,4)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT (1,3)</p> <p>ENSALADA DE CANONGES (lletuga, tomàtiga, canonges, olives i pastanaga)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) (1)</p> <p>LLENGUADO AL FORN AMB SALSA MARINERA (1,2,4,14)</p> <p>PASTANAGA I COLFLORI</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i truita a la francesa amb ensalada / Fruita</p>	<p>ENSALADA CESAR (lletuga, pollastre, crostons de pa) (1) (Sense salsa)</p> <p>RAGU DE VEDELLA AMB SALSA (12)</p> <p>VERDURES I PATATA</p> <p>IOGURT Sense Lactosa (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Ciurons saltats amb verdures i blat sarraí / Fruita</p>	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA</p> <p>LLENGUADO A LA LLIMONA (4)</p> <p>ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, íceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Pizzetes d'auferri i carabassa / Fruita</p>	<p>PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA I CIURONS (Sense Làctics)</p> <p>PITERA DE POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>PATATES BULLIDES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Coca mallorquina amb sardines / Fruita</p>
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
<p>CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)</p> <p>TRUITA DE PATATES (3)</p> <p>ENSALADA 4 ESTACIONS (íceberg, meclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Calamarsets amb arròs i verdures / Fruita</p>	<p>PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (Sense làctics)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>MONGETES TENDRES I XAMPINYONS</p> <p>IOGURT Sense Lactosa (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita a la francesa amb pa / Fruita</p>	<p>ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)</p> <p>HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)</p> <p>ENSALADA PRIMAVERA (íceberg, mesclum, tomàtiga, olives, cogombre)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita</p>	<p>ESPAGUETI INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3)</p> <p>SALMÓ AMB PISTO DE VERDURES (4)</p> <p>MINISTRA DE VERDURES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita</p>	<p>SOPA DE BROU DE POLLASTRE I VERDURES AMB MAREVELLA (1,3)</p> <p>FRIT DE CARN MAGRE I POLLASTRE (1,3)</p> <p>PATATES I PEBRE VERMELL</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada / Fruita</p>
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
<p>FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3)</p> <p>ORADA AL FORN (4)</p> <p>ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, íceberg, tomàtiga xerry i tonyina) (4)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i ou bullit / Fruita</p>	<p>PASTA D'ESTIU (tomàtiga, olives negres, ou bullit i alfabaguera) (1,3)</p> <p>FINGER DE POLLASTRE (1,3)</p> <p>ENSALADA ESTIVAL (íceberg, meclum, pastanaga i melicotó)</p> <p>IOGURT Sense Lactosa (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Lluç a la planxa i carabassó saltat / Fruita</p>			

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: 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: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos

CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:

Embotits, Preparats càrnics: Sense Llet (inclosa lactosa).
Purés o cremes de verdures sense làctics (llet, formatge, mantega)
iogurt Sense Lactosa.



CEIP Menú SENSE LACTOSA ni MARISC mes de juny de 2021

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.

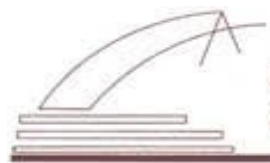
DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
<p>CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>ENSALADA DE TOMÀTIGA (mesclum, tomàtiga, alfabaguera i olives negres)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Patates i tomàtiga amb pollastre / Fruita</p>	<p>PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS (Sense Làctics)</p> <p>HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)</p> <p>CUSCÚS, PASTANAGA I CARABASSÍ (1)</p> <p>IOGURT Sense Lactosa (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Falafel de ciurons amb salsa i ensalada / Fruita</p>	<p>ENSALADA DE PASTA AMB TOMÀTIGA, TONYINA, OU BULLIT I OLIVES (3,4)</p> <p>HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)</p> <p>BRÒQUIL I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada i indiots amb patata / Fruita</p>	<p>CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)</p> <p>RUSTIT DE POLLASTRE</p> <p>ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, ceba, tonyina i germinats) (4,6)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb arròs i verdures / Fruita</p>	
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
<p>MACARRONS INTEGRALS AMB SALSA DE TONYINA (ceba, pebre vermell, tomàtiga) (1,3,4)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT (1,3)</p> <p>ENSALADA DE CANONGES (lletuga, tomàtiga, canonges, olives i pastanaga)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) (1)</p> <p>LLENGUADO AL FORN AMB SALSA MARINERA (1,2,4,14)</p> <p>PASTANAGA I COLFLORI</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i truita a la francesa amb ensalada / Fruita</p>	<p>ENSALADA CESAR (lletuga, pollastre, crostons de pa) (1) (Sense salsa)</p> <p>RAGU DE VEDELLA AMB SALSA (12)</p> <p>VERDURES I PATATA</p> <p>IOGURT Sense Lactosa (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Ciurons saltats amb verdures i blat sarraí / Fruita</p>	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA</p> <p>LLENGUADO A LA LLIMONA (4)</p> <p>ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Pizzetes d'auferri i carabassa / Fruita</p>	<p>PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA I CIURONS (Sense Làctics)</p> <p>PITERA DE POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>PATATES BULLIDES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Coca mallorquina amb sardines / Fruita</p>
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
<p>CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)</p> <p>TRUITA DE PATATES (3)</p> <p>ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Pollastre amb arròs i verdures / Fruita</p>	<p>PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (Sense làctics)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>MONGETES TENDRES I XAMPINYONS</p> <p>IOGURT Sense Lactosa (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita a la francesa amb pa / Fruita</p>	<p>ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)</p> <p>HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)</p> <p>ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, mesclum, tomàtiga, olives, cogombre)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita</p>	<p>ESPAGUETI INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3)</p> <p>SALMÓ AMB PISTO DE VERDURES (4)</p> <p>MINISTRA DE VERDURES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita</p>	<p>SOPA DE BROU DE POLLASTRE I VERDURES AMB MAREVELLA (1,3)</p> <p>FRIT DE CARN MAGRE I POLLASTRE (1,3)</p> <p>PATATES I PEBRE VERMELL</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada / Fruita</p>
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
<p>FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3)</p> <p>ORADA AL FORN (4)</p> <p>ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, iceberg, tomàtiga xerry i tonyina) (4)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i ou bullit / Fruita</p>	<p>PASTA D'ESTIU (tomàtiga, olives negres, ou bullit i alfabaguera) (1,3)</p> <p>FINGER DE POLLASTRE (1,3)</p> <p>ENSALADA ESTIVAL (iceberg, mesclum, pastanaga i melicotó)</p> <p>IOGURT Sense Lactosa (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Lluç a la planxa i carabassó saltat / Fruita</p>			

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: 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: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos

CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:

Embotits, Preparats càrnics: Sense Llet (inclosa lactosa).
Purés o cremes de verdures sense làctics (llet, formatge, mantega)
iogurt Sense Lactosa.



CEIP Menú SENSE LLET (inclosa LACTOSA) mes de juny de 2021

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.

DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
<p>CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>ENSALADA DE TOMÀTIGA (mesclum, tomàtiga, alfabetuera i olives negres)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Patates i tomàtiga amb pollastre / Fruita</p>	<p>PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS (Sense Làctics)</p> <p>HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)</p> <p>CUSCÚS, PASTANAGA I CARABASSÍ (1)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Falafel de ciurons amb salsa i ensalada / Fruita</p>	<p>ENSALADA DE PASTA AMB TOMÀTIGA, TONYINA, OU BULLIT I OLIVES (3,4)</p> <p>HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)</p> <p>BRÒQUIL I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada i indiòt amb patata / Fruita</p>	<p>CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)</p> <p>RUSTIT DE POLLASTRE</p> <p>ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, ceba, tonyina i germinats) (4,6)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb arròs i verdures / Fruita</p>	
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
<p>MACARRONS INTEGRALS AMB SALSA DE TONYINA (ceba, pebre vermell, tomàtiga) (1,3,4)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT (1,3)</p> <p>ENSALADA DE CANONGES (lletuga, tomàtiga, canonges, olives i pastanaga)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) (1)</p> <p>LLENGUADO AL FORN AMB SALSA MARINERA (1,2,4,14)</p> <p>PASTANAGA I COLFLORI</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i truita a la francesa amb ensalada / Fruita</p>	<p>ENSALADA CESAR (lletuga, pollastre, crostons de pa) (1) (Sense salsa)</p> <p>RAGU DE VEDELLA AMB SALSA (12)</p> <p>VERDURES I PATATA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ciurons saltats amb verdures i blat sarraí / Fruita</p>	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA</p> <p>LLENGUADO A LA LLIMONA (4)</p> <p>ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Pizzetes d'auberginia i carabassí amb mozzarella de soja / Fruita</p>	<p>PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA I CIURONS (Sense Làctics)</p> <p>PITERA DE POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>PATATES BULLIDES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Coca mallorquina amb sardines / Fruita</p>
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
<p>CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)</p> <p>TRUITA DE PATATES (3)</p> <p>ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Calamarsets amb arròs i verdures / Fruita</p>	<p>PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (Sense làctics)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>MONGETES TENDRES I XAMPINYONS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita a la francesa amb pa / Fruita</p>	<p>ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)</p> <p>HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)</p> <p>ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, mesclum, tomàtiga, olives, cogombre)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita</p>	<p>ESPAGUETI INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3)</p> <p>SALMÓ AMB PISTO DE VERDURES (4)</p> <p>MINISTRA DE VERDURES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita</p>	<p>SOPA DE BROU DE POLLASTRE I VERDURES AMB MAREVELLA (1,3)</p> <p>FRIT DE CARN MAGRE I POLLASTRE (1,3)</p> <p>PATATES I PEBRE VERMELL</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada amb mozzarella de soja / Fruita</p>
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
<p>FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3)</p> <p>ORADA AL FORN (4)</p> <p>ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, iceberg, tomàtiga xerry i tonyina) (4)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i ou bullit / Fruita</p>	<p>PASTA D'ESTIU (tomàtiga, olives negres, ou bullit i alfabetuera) (1,3)</p> <p>FINGER DE POLLASTRE (1,3)</p> <p>ENSALADA ESTIVAL (iceberg, mesclum, pastanaga i melicotó)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Lluç a la planxa i carabassó saltat / Fruita</p>			

Llegenda d'al·lèrgens presents:

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

CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:

Embotits, Preparats càrnics: Sense Llet (inclosa lactosa).

Purés o cremes de verdures sense làctics (llet, formatge, mantega)



CEIP Menú SENSE LLET (inclosa LACTOSA) ni FRUITA SECA AMB CLOSCA mes juny de 2021

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.

DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
<p>CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>ENSALADA DE TOMÀTIGA (mesclum, tomàtiga, alfabetuera i olives negres)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Patates i tomàtiga amb pollastre / Fruita</p>	<p>PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS (Sense Làctics)</p> <p>HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)</p> <p>CUSCÚS, PASTANAGA I CARABASSÍ (1)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Falafel de ciurons amb salsa i ensalada / Fruita</p>	<p>ENSALADA DE PASTA AMB TOMÀTIGA, TONYINA, OU BULLIT I OLIVES (3,4)</p> <p>HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)</p> <p>BRÒQUIL I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada i indiòt amb patata / Fruita</p>	<p>CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)</p> <p>RUSTIT DE POLLASTRE</p> <p>ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, ceba, tonyina i germinats) (4,6)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb arròs i verdures / Fruita</p>	
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
<p>MACARRONS INTEGRALS AMB SALS DE TONYINA (ceba, pebre vermell, tomàtiga) (1,3,4)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT (1,3)</p> <p>ENSALADA DE CANONGES (lletuga, tomàtiga, canonges, olives i pastanaga)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) (1)</p> <p>LLENGUADO AL FORN AMB SALS MARINERA (1,2,4,14)</p> <p>PASTANAGA I COLFLORI</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i truita a la francesa amb ensalada / Fruita</p>	<p>ENSALADA CESAR (lletuga, pollastre, crostons de pa) (1) (Sense salsa)</p> <p>RAGU DE VEDELLA AMB SALS (12)</p> <p>VERDURES I PATATA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ciurons saltats amb verdures i blat sarraí / Fruita</p>	<p>ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA</p> <p>LLENGUADO A LA LLIMONA (4)</p> <p>ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives i ou bullit) (3)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Pizzetes d'auberginia i carabassí amb mozzarella de soja / Fruita</p>	<p>PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA I CIURONS (Sense Làctics)</p> <p>PITERA DE POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>PATATES BULLIDES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Coca mallorquina amb sardines / Fruita</p>
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
<p>CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)</p> <p>TRUITA DE PATATES (3)</p> <p>ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Calamarsets amb arròs i verdures / Fruita</p>	<p>PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (Sense làctics)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>MONGETES TENDRES I XAMPINYONS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita a la francesa amb pa / Fruita</p>	<p>ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)</p> <p>HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)</p> <p>ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, mesclum, tomàtiga, olives, cogombre)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita</p>	<p>ESPAGUETI INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3)</p> <p>SALMÓ AMB PISTO DE VERDURES (4)</p> <p>MINISTRA DE VERDURES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita</p>	<p>SOPA DE BROU DE POLLASTRE I VERDURES AMB MAREVELLA (1,3)</p> <p>FRIT DE CARN MAGRE I POLLASTRE (1,3)</p> <p>PATATES I PEBRE VERMELL</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada amb mozzarella de soja / Fruita</p>
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
<p>FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3)</p> <p>ORADA AL FORN (4)</p> <p>ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, iceberg, tomàtiga xerry i tonyina) (4)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i ou bullit / Fruita</p>	<p>PASTA D'ESTIU (tomàtiga, olives negres, ou bullit i alfabetuera) (1,3)</p> <p>FINGER DE POLLASTRE (1,3)</p> <p>ENSALADA ESTIVAL (iceberg, mesclum, pastanaga i melicotó)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Lluç a la planxa i carabassó saltat / Fruita</p>			

Llegenda d'al·lèrgens presents:

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

CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:

Embotits, Preparats càrnics: Sense Llet (inclosa lactosa).

Purés o cremes de verdures sense làctics (llet, formatge, mantega)



CEIP Menú SENSE LLET (inclosa LACTOSA) ni FRUITA SECA AMB CLOSCA, MARISC juny de 2021

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.

DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
<p>CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>ENSALADA DE TOMÀTIGA (mesclum, tomàtiga, alfabetuera i olives negres)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Patates i tomàtiga amb pollastre / Fruita</p>	<p>PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS (Sense Làctics)</p> <p>HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)</p> <p>CUSCÚS, PASTANAGA I CARABASSÍ (1)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Falafel de ciurons amb salsa i ensalada / Fruita</p>	<p>ENSALADA DE PASTA AMB TOMÀTIGA, TONYINA, OU BULLIT I OLIVES (3,4)</p> <p>HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)</p> <p>BRÒQUIL I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada i indiòt amb patata / Fruita</p>	<p>CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)</p> <p>RUSTIT DE POLLASTRE</p> <p>ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, ceba, tonyina i germinats) (4,6)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb arròs i verdures / Fruita</p>	
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
<p>MACARRONS INTEGRALS AMB SALS DE TONYINA (ceba, pebre vermell, tomàtiga) (1,3,4)</p> <p>INDIOT ARREBOSSAT (1,3)</p> <p>ENSALADA DE CANONGES (lletuga, tomàtiga, canonges, olives i pastanaga)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) (1)</p> <p>LLENGUADO AL FORN AMB SALS MARINERA (1,2,4,14)</p> <p>PASTANAGA I COLFLORI</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i truita a la francesa amb ensalada / Fruita</p>	<p>ENSALADA CESAR (lletuga, pollastre, crostons de pa) (1) (Sense salsa)</p> <p>RAGU DE VEDELLA AMB SALS (12)</p> <p>VERDURES I PATATA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ciurons saltats amb verdures i blat sarraí / Fruita</p>	<p>ARRÒS AMB SALS DE TOMÀTIGA</p> <p>LLENGUADO A LA LLIMONA (4)</p> <p>ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives i ou bullit) (3)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Pizzetes d'auberginia i carabassí amb mozzarella de soja / Fruita</p>	<p>PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA I CIURONS (Sense Làctics)</p> <p>PITERA DE POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>PATATES BULLIDES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Coca mallorquina amb sardines / Fruita</p>
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
<p>CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)</p> <p>TRUITA DE PATATES (3)</p> <p>ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Pollastre amb arròs i verdures / Fruita</p>	<p>PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (Sense làctics)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>MONGETES TENDRES I XAMPINYONS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita a la francesa amb pa / Fruita</p>	<p>ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)</p> <p>HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)</p> <p>ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, mesclum, tomàtiga, olives, cogombre)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita</p>	<p>ESPAGUETI INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3)</p> <p>SALMÓ AMB PISTO DE VERDURES (4)</p> <p>MINISTRA DE VERDURES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita</p>	<p>SOPA DE BROU DE POLLASTRE I VERDURES AMB MAREVELLA (1,3)</p> <p>FRIT DE CARN MAGRE I POLLASTRE (1,3)</p> <p>PATATES I PEBRE VERMELL</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada amb mozzarella de soja / Fruita</p>
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
<p>FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3)</p> <p>ORADA AL FORN (4)</p> <p>ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, iceberg, tomàtiga xerry i tonyina) (4)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i ou bullit / Fruita</p>	<p>PASTA D'ESTIU (tomàtiga, olives negres, ou bullit i alfabetuera) (1,3)</p> <p>FINGER DE POLLASTRE (1,3)</p> <p>ENSALADA ESTIVAL (iceberg, mesclum, pastanaga i melicotó)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Lluç a la planxa i carabassó saltat / Fruita</p>			

Llegenda d'al·lèrgens presents:

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

CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:

Embotits, Preparats càrnics: Sense Llet (inclosa lactosa).

Purés o cremes de verdures sense làctics (llet, formatge, mantega)



CEIP Menú SENSE LLET (inclosa LACTOSA) ni VEDELLA mes de juny de 2021

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.

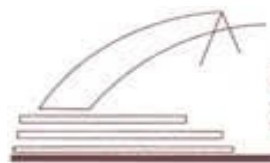
Els productes ecològics d'aquest mes són: carabassa, ciurons, lletuga.

DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4		
	CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)	PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS (Sense Làctics)		ENSALADA DE PASTA AMB TOMÀTIGA, TONYINA, OU BULLIT I OLIVES (3,4)		CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)			
	LLUÇ A LA PLANXA (4)	HAMBURGUESA DE POLLASTRE (6,12)		HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)		RUSTIT DE POLLASTRE			
	ENSALADA DE TOMÀTIGA (mesclum, tomàtiga, alfabaguera i olives negres)	CUSCÚS, PASTANAGA I CARABASSÍ (1)		BRÒQUIL I PASTANAGA		ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, ceba, tonyina i germinats) (4,6)			
	FRUITA CÍTRICA	FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA			
	Suggeriment de sopar: Patates i tomàtiga amb pollastre / Fruita	Suggeriment de sopar: Falàfel de ciurons amb salsa i ensalada / Fruita		Suggeriment de sopar: Ensalada i indiots amb patata / Fruita		Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb arròs i verdures / Fruita			
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
MACARRONS INTEGRALS AMB SALSA DE TONYINA (ceba, pebre vermell, tomàtiga) (1,3,4)	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) (1)	ENSALADA CESAR (lletuga, pollastre, crostons de pa) (1) (Sense salsa)		ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA		PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA I CIURONS (Sense Làctics)		PITERA DE POLLASTRE A LA PLANXA	
INDIOT ARREBOSSAT (1,3)	LLENGUADO AL FORN AMB SALSA MARINERA (1,2,4,14)	LLOM AMB SALSA (12)		LLENGUADO A LA LLIMONA (4)		PATATES BULLIDES		FRUITA DE TEMPORADA	
ENSALADA DE CANONGES (lletuga, tomàtiga, canonges, olives i pastanaga)	PASTANAGA I COLFLORI	VERDURES I PATATA		ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8)		Suggeriment de sopar: Coca mallorquina amb sardines / Fruita			
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA CÍTRICA	FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA					
Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita	Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i truita a la francesa amb ensalada / Fruita	Suggeriment de sopar: Ciurons saltats amb verdures i blat sarraí / Fruita		Suggeriment de sopar: Pizzetes d'aundergínia i carabassí amb mozzarella de soja / Fruita					
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)	PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (Sense làctics)	ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)		ESPAGUETI INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3)		SOPA DE BROU DE POLLASTRE I VERDURES AMB MAREVELLA (1,3)		FRIT DE CARN MAGRE I POLLASTRE (1,3)	
TRUITA DE PATATES (3)	LLUÇ A LA PLANXA (4)	HAMBURGUESA DE POLLASTRE (6,12)		SALMÓ AMB PISTO DE VERDURES (4)		PATATES I PEBRE VERMELL		FRUITA DE TEMPORADA	
ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)	MONGETES TENDRES I XAMPINYONS	ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, mesclum, tomàtiga, olives, cogombre)		MINESTRA DE VERDURES		Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada amb mozzarella de soja / Fruita			
FRUITA CÍTRICA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA					
Suggeriment de sopar: Calamarsets amb arròs i verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita a la francesa amb pa / Fruita	Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita		Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita					
DILLUNS	21	DIMARTS	22	Llegenda d'al·lèrgens presents:					
FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3)	PASTA D'ESTIU (tomàtiga, olives negres, ou bullit i alfabaguera) (1,3)			1: 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: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos					
ORADA AL FORN (4)	FINGER DE POLLASTRE (1,3)								
ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, iceberg, tomàtiga xery i tonyina) (4)	ENSALADA ESTIVAL (iceberg, mesclum, pastanaga i melicotó)								
FRUITA CÍTRICA	FRUITA DE TEMPORADA								
Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i ou bullit / Fruita	Suggeriment de sopar: Lluç a la planxa i carabassó saltat / Fruita								

CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:

Emboïts, Preparats càrnics: Sense Llet (inclosa lactosa).

Purés o cremes de verdures sense làctics (llet, formatge, mantega)



CEIP Menú SENSE LLET (inclosa LACTOSA) ni FRUITA SECA ni OU ni TOMÀTIGA mes de juny de 2021

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.

DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1) LLUÇ A LA PLANXA (4) ENSALADA (mesclum, alfabaguera i olives negres) FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Patates i penes amb pollastre / Fruita	PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS (Sense Làctics) HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12) CUSCÚS, PASTANAGA I CARABASSÍ (1) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Falàfel de ciurons amb salsa i ensalada / Fruita	PASTA AMB TONYINA I OLIVES (4) HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4) BRÒQUIL I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Ensalada i indiots amb patata / Fruita	CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA RUSTIT DE POLLASTRE ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, ceba, tonyina i germinats) (4,6) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb arròs i verdures / Fruita
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10
MACARRONS INTEGRALS AMB TONYINA (ceba, pebre vermell, tonyina) (1,3,4) INDIOT A LA PLANXA ENSALADA DE CANONGES (lletuga, canonges, olives i pastanaga) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) (1) LLENGUADO AL FORN AMB SALSAMARINERA (1,2,4,14) PASTANAGA I COLFLORI FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i pollastre amb ensalada / Fruita	ENSALADA CESAR (lletuga, pollastre, crostons de pa) (1) (Sense salsa) RAGU DE VEDELLA AMB SALSAMARINERA (12) VERDURES I PATATA FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Ciurons saltats amb verdures i blat sarraí / Fruita	ARRÒS SALTAT AMB OLI I ORENGA LLENGUADO A LA LLIMONA (4) ENSALADA (fulles de roure, iceberg, olives) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Pizzetes d'aunderginia i carabassa amb mozzarella de soja / Fruita
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17
CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica) POLLASTRE A LA PLANXA ENSALADA (iceberg, meclum, pastanaga i remolatxa) FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Calamarsets amb arròs i verdures / Fruita	PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (Sense làctics) LLUÇ A LA PLANXA (4) MONGETES TENDRES I XAMPINYONS FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Ensalada variada i llom amb pa / Fruita	ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies) HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12) ENSALADA (iceberg, meclum, olives, cogombre) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita	ESPAGUETI INTEGRALS AMB OLI I ALFABAGUERA (1,3) SALMÓ AL FORN (4) MINISTRA DE VERDURES FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Ensalada variada i pollastre amb patates / Fruita
DILLUNS 21	DIMARTS 22		
FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3) ORADA AL FORN (4) ENSALADA (mesclum, iceberg i tonyina) (4) FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i llom / Fruita	PASTA D'ESTIU (olives negres i alfabaguera) (1,3) POLLASTRE ENFARINAT (1) ENSALADA ESTIVAL (iceberg, meclum, pastanaga i melicotó) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Lluç a la planxa i carabassó saltat / Fruita		

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: 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: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos

CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:

Embotits, Preparats càrnics: Sense Llet (inclosa lactosa).

Purés o cremes de verdures sense làctics (llet, formatge, mantega)

Farines, Bases de pizza, Derivats Càrnics: Sense Ou. **La Pasta pot contenir Traçes d'ou segons Fitxa tècnica del proveïdor.**



CEIP Menú SENSE FRUITA SECA AMB CLOSCA ni OU mes de juny de 2021

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.

DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
<p>CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>ENSALADA CAPRESE (mesclum, tomàtiga, alfabaguera, formatge tendre i olives negres) (7)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Patates i tomàtiga gratinada al forn / Fruita</p>	<p>PURÉ DE PORROS AMB FORMATGE I CROSTONS (1,7) (amb porro ecològic)</p> <p>HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)</p> <p>AMB CUSCÚS, PASTANAGA I CARABASSÍ (1)</p> <p>IOGURT (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Falàfel de ciurons amb salsa i ensalada / Fruita</p>	<p>ENSALADA DE PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA, TONYINA I OLIVES (1,3,4)</p> <p>HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)</p> <p>BRÒQUIL I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada i indiots amb patata / Fruita</p>	<p>CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA</p> <p>RUSTIT DE POLLASTRE</p> <p>ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, ceba, tonyina i germinats) (4,6)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb arròs i verdures / Fruita</p>	
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
<p>MACARRONS INTEGRALS AMB SALSA DE TONYINA (ceba, pebre vermell, tomàtiga) (1,3,4)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>ENSALADA DE CANONGES (lletuga, tomàtiga, canonges, olives i pastanaga)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) (1)</p> <p>LLENGUADO AL FORN AMB SALSA MARINERA (1,2,4,14)</p> <p>PASTANAGA I COLFLORI</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i pollastre amb ensalada / Fruita</p>	<p>ENSALADA CESAR (lletuga, pollastre, pamesà, crostons de pa) (1,4,7)</p> <p>RAGU DE VEDELLA AMB SALSA (12)</p> <p>VERDURES I PATATA</p> <p>IOGURT (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Ciurons saltats amb verdures i blat sarraí / Fruita</p>	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA</p> <p>LLENGUADO A LA LLIMONA (4)</p> <p>ENSALADA (fulles de roure, iceberg, olives)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Pizzetes d'auberginia i carabassí / Fruita</p>	<p>PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA I CIURONS (ecològics)</p> <p>PITERA DE POLLASTRE AMB SALSA DE CURRY (7)</p> <p>PATATES BULLIDES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Coca mallorquina amb sardines / Fruita</p>
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
<p>CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, meclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Calamarsets amb arròs i verdures / Fruita</p>	<p>PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (amb carabassa ecològica)</p> <p>LLUÇ A LA PLANXA (4)</p> <p>MONGETES TENDRES I XAMPINYONS</p> <p>IOGURT (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada variada i llom amb pa / Fruita</p>	<p>ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)</p> <p>SALSITXES DE CARN DE PORC (6,7,12)</p> <p>ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, mesclum, tomàtiga, olives, cogombre)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita</p>	<p>ESPAGUETI INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3)</p> <p>SALMÓ AMB PISTO DE VERDURES (4)</p> <p>MINISTRA DE VERDURES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada variada i pollastre amb patates / Fruita</p>	<p>SOPA DE BROU DE POLLASTRE I VERDURES AMB MAREVELLA (1,3)</p> <p>FRIT DE CARN MAGRE I POLLASTRE (Sense ou)</p> <p>PATATES I PEBRE VERMELL</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada / Fruita</p>
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
<p>FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3)</p> <p>ORADA AL FORN (4)</p> <p>ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, iceberg, tomàtiga xery i tonyina) (4)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i llom / Fruita</p>	<p>PASTA D'ESTIU (tomàtiga, olives negres i alfabaguera) (1,3)</p> <p>POLLASTRE ENFARINAT (1)</p> <p>ENSALADA ESTIVAL (iceberg, mezclum, pastanaga i melicotó)</p> <p>IOGURT (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Lluç a la planxa i carabassó saltat / Fruita</p>			

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: 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: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos

CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:

Farines, Bases de pizza, Derivats Càrnics: Sense Ou. **La Pasta pot contenir Traçes d'ou segons Fixa tècnica del proveïdor.**



CEIP Menú SENSE PEIX NI MARISC mes juny de 2021

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.

DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
<p>CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>ENSALADA CAPRESE (mesclum, tomàtiga, alfabetuera, formatge tendre i olives negres) (7)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Patates i tomàtiga gratinada al forn / Fruita</p>	<p>PURÉ DE PORROS AMB FORMATGE I CROSTONS (1,7) (amb porro ecològic)</p> <p>HAMBURGUESA DE CARN MIXTA (6,12)</p> <p>AMB CUSCÚS, PASTANAGA I CARABASSÍ (1)</p> <p>IOGURT (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Falàfel de ciurons amb salsa i ensalada / Fruita</p>	<p>ENSALADA DE PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA, OU BULLIT I OLIVES (1,3)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>BRÒQUIL I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada i indiote amb patata / Fruita</p>	<p>CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)</p> <p>RUSTIT DE POLLASTRE</p> <p>ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, ceba, tonyina i germinats) (4,6)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Llom a la planxa amb arròs i verdres / Fruita</p>
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10
<p>MACARRONS INTEGRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA (ceba, pebre vermell, tomàtiga) (1,3)</p> <p>LLIBRETS D'INDIOT (1,3,7)</p> <p>ENSALADA DE CANONGES (lletuga, tomàtiga, canonges, olives i pastanaga)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdres saltades / Fruita</p>	<p>CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) (1)</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>PASTANAGA I COLFLORI</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i truita a la francesa amb ensalada / Fruita</p>	<p>ENSALADA CESAR (lletuga, pollastre, parmesà, crostons de pa) (1,4,7) (Sense salsa)</p> <p>RAGU DE VEDELLA AMB SALSA (12)</p> <p>VERDURES I PATATA</p> <p>IOGURT (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Ciurons saltats amb verdres i blat sarraí / Fruita</p>	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Pizzetes d'auverginya i carabassa / Fruita</p>
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17
<p>CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)</p> <p>TRUITA DE PATATES (3)</p> <p>ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Llom amb arròs i verdres / Fruita</p>	<p>PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (amb carabassa ecològica)</p> <p>POLLASTRE A LA PLANXA</p> <p>MONGETES TENDRES I XAMPINYONS</p> <p>IOGURT (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita a la francesa amb pa / Fruita</p>	<p>ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)</p> <p>SALSITXES DE CARN DE PORC (6,7,12)</p> <p>ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, mesclum, tomàtiga, olives, cogombre)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdres saltades / Fruita</p>	<p>ESPAGUETI INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>MINESTRA DE VERDURES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita</p>
DILLUNS 21	DIMARTS 22		
<p>FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3)</p> <p>INDIOT A LA PLANXA</p> <p>ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, iceberg, tomàtiga xerry)</p> <p>FRUITA CÍTRICA</p> <p>Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i ou bullit / Fruita</p>	<p>PASTA D'ESTIU (tomàtiga, olives negres, ou bullit i alfabetuera) (1,3)</p> <p>FINGER DE POLLASTRE (1,3)</p> <p>ENSALADA ESTIVAL (iceberg, mesclum, pastanaga i melicotó)</p> <p>IOGURT (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: Llom a la planxa i carabassó saltat / Fruita</p>		

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: 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: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos



CEIP

Menú SENSE CARN DE PORC mes juny de 2021

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 premió en fred.

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

DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4		
	CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1) LLUÇ A LA PLANXA (4) ENSALADA CAPRESE (mesclum, tomàtiga, alfabaguera, formatge tendre i olives negres) (7) FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Patates i tomàtiga gratinada al forn / Fruita	PURÉ DE PORROS AMB FORMATGE I CROSTONS (1,7) (amb porro ecològic) HAMBURGUESA DE POLLASTRE (6,12) AMB CUSCÚS, PASTANAGA I CARABASSÍ (1) IOGURT (7) Suggeriment de sopar: Falàfel de ciurons amb salsa i ensalada / Fruita	ENSALADA DE PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA, TONYINA, OU BULLIT I OLIVES (1,3,4) HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4) BRÒQUIL I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Ensalada i indiots amb patata / Fruita	CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3) RUSTIT DE POLLASTRE ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, ceba, tonyina i germinats) (4,6) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb arròs i verdures / Fruita					
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
MACARRONS INTEGRALS AMB SALSA DE TONYINA (ceba, pebre vermell, tomàtiga) (1,3,4) LLIBRETS D'INDIOT (1,3,7) ENSALADA DE CANONGES (lletuga, tomàtiga, canonges, olives i pastanaga) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) (1) LLENGUADO AL FORN AMB SALSA MARINERA (1,2,4,14) PASTANAGA I COLFLORI FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i truita a la francesa amb ensalada / Fruita	ENSALADA CESAR (lletuga, pollastre, parmesà, crostons de pa) (1,4,7) RAGU DE VEDELLA AMB SALSA (12) VERDURES I PATATA IOGURT (7) Suggeriment de sopar: Ciurons saltats amb verdures i blat sarraí / Fruita	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA LLENGUADO A LA LLIMONA (4) ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Pizzetes d'auberginia i carabassí / Fruita	PURÉ DE VERDURES DE TEMPORADA I CIURONS (ecològics) PITERA DE POLLASTRE AMB SALSA DE CURRY (7) PATATES BULLIDES FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Coca mallorquina amb sardines / Fruita					
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica) TRUITA DE PATATES (3) ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, mesclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa) FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Calamarsets amb arròs i verdures / Fruita	PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (amb carabassa ecològica) LLUÇ A LA PLANXA (4) MONGETES TENDRES I XAMPINYONS IOGURT (7) Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita a la francesa amb pa / Fruita	ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies) SALSITXES DE CARN DE POLLASTRE (3,6,7,12) ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, mesclum, tomàtiga, olives, cogombre) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita	ESPAGUETI INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3) SALMÓ AMB PISTO DE VERDURES (4) MINESTRA DE VERDURES FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita	SOPA DE BROU DE POLLASTRE I VERDURES AMB MAREVELLA (1,3) FRIT DE CARN DE POLLASTRE (1,3) PATATES I PEBRE VERMELL FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada / Fruita					
DILLUNS	21	DIMARTS	22						
FIDEUS PAGESOS (mongeta tendre i carxofa) (1,3) ORADA AL FORN (4) ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, iceberg, tomàtiga xerry i tonyina) (4) FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i ou bullit / Fruita	PASTA D'ESTIU (tomàtiga, olives negres, ou bullit i alfabaguera) (1,3) FINGER DE POLLASTRE (1,3) ENSALADA ESTIVAL (iceberg, mesclum, pastanaga i melicotó) IOGURT (7) Suggeriment de sopar: Lluç a la planxa i carabassó saltat / Fruita								

Llegenda d'al·lèrgens presents:

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



CEIP **Menú SENSE CARN mes juny de 2021**

Els menús van acompanyats d'aigua i pa del Forn de Binissalem.

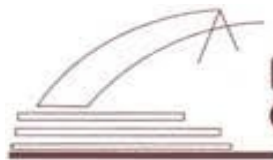
La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar. Per trempar en cru l'oli és Oli d'Oliva Verjo Extra de 1a premsió en fred.

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

	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1) LLUÇ A LA PLANXA (4) ENSALADA CAPRESE (mesclum, tomàtiga, alfabaguera, formatge tendre i olives negres) (7) FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Patates i tomàtiga gratinada al forn / Fruïta	PURÉ DE PORROS AMB FORMATGE I CROSTONS (1,7) (amb porro ecològic) SALTAT DE CIURONS AMB CUSCÚS, PASTANAGA I CARABASSÍ (1) IOGURT (7) Suggeriment de sopar: Falàfel de ciurons amb salsa i ensalada / Fruïta	ENSALADA DE PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA, TONYINA, OU BULLIT I OLIVES (1,3,4) HOKI AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4) BRÒQUIL I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Ensalada i tofu marinat amb patates / Fruïta	ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, ceba, tonyina i germinats) (4,6) CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb arròs i verdures / Fruïta
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
ENSALADA DE CANONGES (lletuga, tomàtiga, canonges, olives i pastanaga) MACARRONS INTEGRALS AMB SALSA DE TONYINA (ceba, pebre vermell, tomàtiga) (1,3,4) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruïta	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) (1) LLENGUADO AL FORN AMB SALSA MARINERA (1,2,4,14) PASTANAGA I COLFLORI FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i fruita a la francesa amb ensalada / Fruïta	ENSALADA AMB FORMATGE (lletuga, parmesà, crostons de pa) (1,4,7) PASTA SALTADA AMB VERDURES I PÈSOLS (1,3) IOGURT (7) Suggeriment de sopar: Ciurons saltats amb verdures i blat sarraí / Fruïta	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA LLENGUADO A LA LLIMONA (4) ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Pizzetes d'auferginia i carabassí / Fruïta	PATATES BULLIDES TREMPADES AMB OLIVES NEGRES I ALFABAGUERA TREMPÓ DE CIURONS FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Coca mallorquina amb sardines / Fruïta
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica) TRUITA DE PATATES (3) ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, meclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa) FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Calamarsets amb arròs i verdures / Fruïta	PURÉ DE CARABASSA I LLEGUMS (amb carabassa ecològica) LLUÇ A LA PLANXA (4) MONGETES TENDRES I XAMPINYONS IOGURT (7) Suggeriment de sopar: Ensalada variada i fruita a la francesa amb pa / Fruïta	ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, mesclum, tomàtiga, olives, cogombre) ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruïta	ESPAGUETI INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3) SALMÓ AMB PISTO DE VERDURES (4) MINESTRA DE VERDURES FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Ensalada variada i fruita de patata i ceba / Fruïta	SOPA DE BROU DE VERDURES AMB MAREVELLA (1,3) Frit de Pèsols PATATES I PEBRE VERMELL FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada / Fruïta
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
FIDEUS DE VERDURES (mongeta tendre i carxofa) (1,3) ORADA AL FORN (4) ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, iceberg, tomàtiga xerry i tonyina) (4) FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i ou bullit / Fruïta	ENSALADA ESTIVAL (iceberg, meclum, pastanaga i melicotó) PASTA D'ESTIU (tomàtiga, olives negres, ou bullit i alfabaguera) (1,3) IOGURT (7) Suggeriment de sopar: Lluç a la planxa i carabassó saltat / Fruïta			

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: Gluten 2: Crustàcics 3: Ou 4: Peix 5: Cacauets 6: Soia 7: Llet 8: Fruïta Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos



CEIP Menú OVOLÁCTEOVEGETARIÀ mes juny de 2021

Els menús van acompanyats d'aigua i pa del Forn de Binissalem.

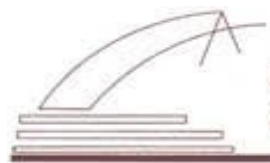
La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar. Per trempar en cru l'oli és Oli d'Oliva Verjo Extra de 1a premsió en fred.

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

	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOURS 3	DIVENDRES 4
	ENSALADA CAPRESE (mesclum, tomàtiga, alfabaguera, formatge tendre i olives negres) (7)	PURÉ DE PORROS AMB FORMATGE I CROSTONS (1,7) (amb porro ecològic)	BRÒQUIL I PASTANAGA AL VAPOR TREMPADES	ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, ceba i germinats) (6)
	CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1)	SALTAT DE CIURONS AMB CUSCÚS, PASTANAGA I CARABASSÍ (1)	ENSALADA DE PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA, OU BULLIT I OLIVES (1,3,4)	CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA I OU (3)
	FRUITA CÍTRICA	IOGURT (7)	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	Suggeriment de sopar: Patates i tomàtiga gratinada al forn / Fruita	Suggeriment de sopar: Falàfel de ciurons amb salsa i ensalada / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada i tofu marinat amb patates / Fruita	Suggeriment de sopar: Saltat d'arròs amb verdures i fruita seca / Fruita
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOURS 10	DIVENDRES 11
ENSALADA DE CANONGES (lletuga, tomàtiga, canonges, olives i pastanaga)	PASTANAGA I COLFLORI AL VAPOR TREMPADES	ENSALADA AMB FORMATGE (lletuga, pamesà, crostons de pa) (1,4,7)	ENSALADA RÚSTICA (fulles de roure, iceberg, olives, nous i ou bullit) (3,8)	PATATES BULLIDES TREMPADES AMB OLIVES NEGRES I ALFABAGUERA
MACARRONS INTEGRALS AMB Salsa de tomàtiga i PÈSOLS (ceba, pebre vermell, tomàtiga) (1,3)	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) (1)	PASTA SALTADA AMB VERDURES I PÈSOLS (1,3)	ARRÒS AMB Salsa de TOMÀTIGA	TREMPÓ DE CIURONS
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA CÍTRICA	IOGURT (7)	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita	Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i truita a la francesa amb ensalada / Fruita	Suggeriment de sopar: Ciurons saltats amb verdures i blat sarraí / Fruita	Suggeriment de sopar: Pizetes d'aunderginia i carabassí / Fruita	Suggeriment de sopar: Coca mallorquina amb formatge / Fruita
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOURS 17	DIVENDRES 18
CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica)	MONGETES TENDRES I XAMPINYONS SALTATS	ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, mesclum, tomàtiga, olives, cogombre)	MINESTRA DE VERDURES LA VAPOR	SOPA DE BROU DE VERDURES AMB MAREVELLA (1,3)
TRUITA DE PATATES (3)	CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) (1)	ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies)	ESPAGUETI INTEGRALS A LA NAPOLITANA AMB PÈSOLS (1,3)	Frit de PÈSOLS
ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, meclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa)	IOGURT (7)	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	PATATES I PEBRE VERMELL
FRUITA CÍTRICA				FRUITA DE TEMPORADA
Suggeriment de sopar: Ciurons amb arròs i verdures / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita a la francesa amb pa / Fruita	Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita	Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada / Fruita
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, iceberg, tomàtiga xerry)	ENSALADA ESTIVAL (iceberg, mezclum, pastanaga i melicotó)			
FIDEUÀ DE VERDURES AMB PÈSOLS (1,3)	PASTA D'ESTIU (tomàtiga, olives negres, ou bullit i alfabaguera) (1,3)			
FRUITA CÍTRICA	IOGURT (7)			
Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i ou bullit / Fruita	Suggeriment de sopar: Tofu marinat amb verdures i blat sarraí / Fruita			

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: 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: Sulfits 13: Tramussos 14: Mol·luscos



CEIP **Menú VEGÀ mes juny de 2021**

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.

	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	ENSALADA DE TOMÀTIGA (mesclum, tomàtiga, alfabaguera i olives negres) CUINAT DE LLENTIES (amb carabassa ecològica) (1) FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Patates i tomàtiga gratinada al forn amb mozzarella de soia	PURÉ DE PORROS AMB CROSTONS (Sense Làctics) SALTAT DE CIURONS AMB CUSCÚS, PASTANAGA I CARABASSÍ (1) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Falàfel de ciurons amb salsa i ensalada / Fruita	BRÒQUIL I PASTANAGA AL VAPOR TREMPADES ENSALADA DE PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA, BLAT DE LES ÍNDIES, PÈSOLS I OLIVES (1,3) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Ensalada i tofu marinat amb patates / Fruita	ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, ceba i germinats) (6) CIURONS TREMPATS AMB PATATA, MONGETA TENDRE, PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Saltat d'arròs amb verdures i fruita seca / Fruita
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
ENSALADA DE CANONGES (lletuga, tomàtiga, canonges, olives i pastanaga) MACARRONS INTEGRALS AMB SALSA DE TOMÀTIGA I PÈSOLS (ceba, pebre vermell, tomàtiga) (1,3) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita	PASTANAGA I COLFLORI AL VAPOR TREMPADES CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) (1) FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Ensalada de cuscús amb mongetes / Fruita	ENSALADA AMB FORMATGE (lletuga, parmesà, crostons de pa) (1,4,7) PASTA SALTADA AMB VERDURES I PÈSOLS (1,3) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Ciurons saltats amb verdures i blat sarraí / Fruita	ENSALADA RÚSTICA (fulles de rore, iceberg, olives, nous) (8) ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Pizetes d'aunderginia i carabassí amb mozzarella de soia / Fruita	PATATES BULLIDES TREMPADES AMB OLIVES NEGRES I ALFABAGUERA TREMPÓ DE CIURONS FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Coca mallorquina amb hummus / Fruita
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
ENSALADA 4 ESTACIONS (iceberg, meclum, tomàtiga, pastanaga i remolatxa) CUINAT DE MONGETES PINTADES (carabassa ecològica) FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Ciurons amb arròs i verdures / Fruita	MONGETES TENDRES I XAMPINYONS SALTATS CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (amb carabassa ecològica) (1) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Ensalada variada i pa amb hummus / Fruita	ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, mesclum, tomàtiga, olives, cogombre) ARRÒS AMB VERDURES (porro, pastanaga, pèsols i blat de les índies) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb verdures saltades / Fruita	MINESTRA DE VERDURES LA VAPOR ESPAGUETI INTEGRALS A LA NAPOLITANA AMB PÈSOLS (1,3) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita de patata i ceba (farina de	SOPA DE BROU DE VERDURES AMB MAREVELLA (1,3) FRIT DE PÈSOLS PATATES I PEBRE VERMELL FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada amb mozzarella de soia / Fruita
DILLUNS 21	DIMARTS 22			
ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (mesclum, iceberg, tomàtiga xerry) FIDEUÀ DE VERDURES AMB PÈSOLS (1,3) FRUITA CÍTRICA Suggeriment de sopar: Ensalada de patata i ciurons / Fruita	ENSALADA ESTIVAL (iceberg, meclum, pastanaga i melicotó) PASTA D'ESTIU (tomàtiga, olives negres, nous i alfabaguera) (1,3) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: Tofu marinat amb verdures i blat sarraí / Fruita			

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: 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: Sulfits 13: Tramussos 14: Mol·luscos