



Menú General mes de Setembre de 2018

DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
		AMANIDA D'ESPIRALS, TONYINA, PERNIL I BLAT DE MORO (1,3,4) CORDON BLEU (1,3,7) LLETUGA, FULL DE ROURE, PASTANAGA I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: <i>Cigrons amb pisto de verdures i patata bullida Fruita de temporada</i>	PURÉ DE VERDURES AMB CROSTONS (1) LLUÇ A LA PLANXA (4) AMB BRÓCOLI I PASTANAGA I OGURT (7) Suggeriment de sopar: <i>Truita de patata i ceba amb amanida i olives Fruita de temporada</i>	SOPA DE BROU DE POLLASTRE AMB MERAVILLA (1,3) PITERA DE POLLASTRE AMB CEBA I XAMPINYONS I PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: <i>"Fajitas" de salmó saltat amb ceba i pebres Fruita de temporada</i>
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
FIDEUS CASOLANS AMB MONGETES I CARXOFA (1,3) OUS ARREBOSSATS AMB BEIXAMEL (1,3,7) LLETUGA, TOMÀTIGA I OLIVES (7) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: <i>Lluç amb allet i pebre dolç, patata bullida i minestra Fruita de temporada</i>	ARRÓS SALTAJAT AMB FRUITS DEL MAR (gamba, cranc i musclos) I VERDURES (2,4,14) HOKY AL FORN (4) AMB AMANIDA MEDITERRÀNEA FRUITA ecològica Suggeriment de sopar: <i>Ou bullit amb patata mongetes i pastanaga Fruita de temporada</i>	CUINAT DE MONGETES AMB VERDURES POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES NATILLA (7) Suggeriment de sopar: <i>Croquetes d'espínacs amb amanida variada Fruita de temporada</i>	CREMA DE CARABASSA AMB FORMATGE FRESC I CROSTONS (1,7) PILOTES DE CARN MIXTA (1,6,7,12) ARRÒS LLARG I SALSA DE TOMÀTIGA FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: <i>Trampó de cigrons amb olives negres Fruita de temporada</i>	MACARRONS A LA BOLONYESA NAPOLITANA (1,3,7) SALMÓ (4) MINESTRA DE VERDURES FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: <i>Amanida amb arròs i cuixetes de pollastre amb llimona Fruita de temporada</i>
DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES TRUITA DE PATATA I CARABASSÍ (3) LLETUGAS VARIADES, TOMÀTIGA I GERMINATS (6) I OGURT (7) Suggeriment de sopar: <i>Llenguado al vapor amb saltejat d'arròs i verdures Fruita de temporada</i>	SOPA DE PEIX AMB SÈPIA I GAMBETES (1,3,2,4,14) RODÓ DE VEDELLA AL FORN amb salsa de verdures (ceba, tomàtiga, porro i pastanaga) ACOMPANYAT DE MONGETES TENDRES I PATATA FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: <i>Trampó amb quinoa, ou bullit i herbasana picada Fruita de temporada</i>	ARRÒS AMB VERDURES (pebre, pastanaga, mongeta tendre i xampinyons) INDIOT A LA PLANXA AMB PATATES BULLIDES I JULIVERT FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: <i>Amanida de couscous amb cigrons i olives Fruita de temporada</i>	TORTELLINI DE CARN AMB SALSA DE TOMÀTIGA I FORMATGE (1,3,7) MEDALLONS DE LLUÇ AL FORN AMB PICADA D'ALL I (4) LLETUGA, REMOLATXA I OLIVES (4) FRUITA DE TEMPORADA Suggeriment de sopar: <i>Pollastre de camp saltejat amb arròs, cebra i pebre Fruita de temporada</i>	PURÉ DE VERDURES I LLENGUM ESCALOPINS CASOLANS DE LLOM DE PORC (1,3) SALSA AL PEBRE I ARRÒS LLARG (7) FRUITA ecològica Suggeriment de sopar: <i>Amanida amb poma i quiche d'espínacs Fruita de temporada</i>

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: Cereals amb gluten i derivats 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacahuets 6: Soia 7: Llet 8: Fruits Secs amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Diòxid de sofre i sulfits 13: Altramussos 14: Mol·luscos i derivats

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

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