



DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
<p>CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES <i>(amb carabassa ecològica)</i></p> <p>TRUITA DE PATATES I CEBA (3)</p> <p>AMANIDA DE TARDOR (lletuga, tomàtiga i ceba morada) I OGURT (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: <i>Sopa de pasta i pollastre amb carabassí / Fruita</i></p>	<p>ARRÒS A LA BOLONYESA</p> <p>LLOM DE LLUÇ AL FORN (4)</p> <p>AMB MONGETES TENDRE I XAMPINYONS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: <i>Ensalada de tomàtiga i ciurons aguiat amb verdures / Fruita</i></p>	<p>SOPA DE BROU DE POLLASTRE I VERDURES AMB PINYONET (1,3)</p> <p>NUGGETS DE POLLASTRE (1,3)</p> <p>ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (lletuga, tomàtiga i blat) <i>amb lletuga ecològica</i></p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: <i>Ous a la planxa amb sanfaina i pa torrat / Fruita</i></p>	<p>PURÉ D'ESPINACS I CIURONS AMB CROSTONS (1)</p> <p>LENGUADO AL VAPOR (4)</p> <p>ENSALADA MEDITERRÀNEA (lletuga, tomàtiga i olives)(4)</p> <p><i>FRUITA ecològica</i></p> <p>Suggeriment de sopar: <i>Tortilles mexicanes de verdures i pollastre / Fruita</i></p>	<p>FESTIU</p>
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
<p>ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURES (pebre vermell, pèsols, pastanaga i porro)</p> <p>ANELLS DE LLUÇ ARREBOSSAT (1,3,4)</p> <p>ENSALADA DE CANONGES (lletuga, canonges, formatge fresc i orenga)</p> <p>I OGURT (7)</p> <p>Suggeriment de sopar: <i>Cuinat de lleties amb verdures i patata / Fruita</i></p>	<p>CREMA DE VERDURES I PÈSOLS (7)</p> <p>PILOTES DE CARN MIXTA (7,12)</p> <p>SALSA DE TOMÀTIGA I ARRÒS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: <i>Ensalada i quesadilles casolanes / Fruita</i></p>	<p>FIDEUA A LA CARBONARA (1,3,7)</p> <p>HOKY AL FORN (4)</p> <p>ENSALADA RUSTICA (lletuga, fulles de roure i nous) (8)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: <i>Indiot a la planxa i arròs amb xampinyons / Fruita</i></p>	<p>CUINAT DE MONGETES BLANQUES AMB VERDURES <i>(amb carabassa ecològica)</i></p> <p>TRUITA A LA FRANCESA (3)</p> <p>ENSALADA AMB TONYINA (lletuga variada, ceba, tomàtiga, tonyina) (4)</p> <p><i>FRUITA ecològica</i></p> <p>Suggeriment de sopar: <i>Lluç al forn amb llimona, ceba, tomàtiga i patata / Fruita</i></p>	<p>SOPA DE BROU DE PEIX DE ROCA AMB GAMBETES (1,2,3,4)</p> <p>PITERA DE POLLASTRE AL FORN</p> <p>TUMBET DE PEBRE VERMELL I PATATA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: <i>Trita de patata i ceba amb ensalada variada / Fruita</i></p>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
<p>CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES <i>(amb ciurons i carabassa ecològica)</i></p> <p>RODÒ D'INDIOT A LA PLANXA</p> <p>ENSALADA MEDITERRÀNEA (lletuga, pastanaga i olives)(4)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: <i>Bacallà amb salsa de tomàtiga i patata / Fruita</i></p>	<p>CREMA DE PORROS I BROCOLI (7)</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA (3)</p> <p>AMB ENSALADA GREGA (lletuga, formatge tendre i olives negres) (7)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: <i>Sopa de pasta i pollastre amb xampinyons / Fruita</i></p>	<p>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀTIGA</p> <p>BOQUERONS ENFARINATS (1,4)</p> <p>ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (lletuga, tomàtiga i blat) <i>amb lletuga ecològica</i></p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p> <p>Suggeriment de sopar: <i>Lleties cuinades amb verdures i patata / Fruita</i></p>	<p>Menú Especial de Nadal</p> <p>SOPA DE NADAL AMB PILOTETES DE CARN (1,3)</p> <p>PIZZA MARGARITA CASOLANA (1,7)</p> <p>POSTRES DE NADAL</p> <p>Suggeriment de sopar: <i>Lluç arrebossat i ensalada variada / Fruita</i></p>	<p>PURÉ DE VERDURES D'HIVERN AMB CROSTONS (1)</p> <p>SALSITXES DE CARN MIXTA A LA PLANXA (7,12)</p> <p>PURÉ DE PATATA (7)</p> <p><i>FRUITA ecològica</i></p> <p>Suggeriment de sopar: <i>Ensalada i quiche casolà / Fruita</i></p>

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: Diòx. 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
Els productes ecològics d'aquest mes són: carabassa, porro, lletuga i taronges.