



Menú General mes de Novembre de 2019

				DIVENDRES 1	
				FESTIU	
DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8	
SOPA DE BROU DE CARN AMB FIDEVÍ integral (1,3)	PURÉ DE VERDURES I LLEGUMS (7)	ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURES (pebre vermell, pèsols, pastanaga i porro)	CUINAT DE CIURONS (ciurons ecològics)	TALLARINS A LA BOLONYESA(1,3)	
MEDALLONS DE LLUÇ A LA LLIMONA(4)	SALSITXES DE PORC (4)	RODÓ DE VEDELLA AMB SALSINA DE VERDURES	TRUITA A LA FRANCESA	LLENGUADO AL FORN (4)	
ENSALADA MEDITERRÀNEA (lletuga, tomàtiga i olives)(4)	AMB PATATA AL FORN	AMB PASTANAGA BABY I XAMPINYONS	ENSALADA DE CANONGES (lletuga, canonges, formatge fresc i arenga)	ENSALADA DE COL LOMBARDA (lletuga, col lombarda i pastanaga)	
IOGURT (7)	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	
<b>Suggeriment de sopar:</b> Ou bullit amb patata i verdures bullides / Fruita	<b>Suggeriment de sopar:</b> Sopa i llenguado enfarinat amb ensalada / Fruita	<b>Suggeriment de sopar:</b> Aguiat de lleties amb verdures i patata / Fruita	<b>Suggeriment de sopar:</b> Arròs amb pollastre i verdures / Fruita	<b>Suggeriment de sopar:</b> Puré de carabassa i quiche casolana / Fruita	
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15	
CUINAT DE LLETIES AMB VERDURES	CREMA DE CARABASSA (7) (amb carabassa ecològica)	TORTELLINI DE CARN AMB NATA I XAMPINYONS(1,3,7)	ARRÒS A LA CUBANA AMB OU I SALSINA DE TOMÀTIGA (3)	SOPA DE BROU DE CARN AMB FIDEVÍ integral (1,3)	
TRUITA DE PATATES I CEBA (3)	AGUIAT DE PILOTES DE CARN MIXTA	HOKY AL FORN (1,3,4)	POLLASTRE RUSTIT	LLAMPUGA AL FORN (4)	
AMANIDA DE TARDOR (lletuga, tomàtiga i ceba morada)	AMB PASTANAGA I ARRÒS	ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (lletuga, tomàtiga i blat)	ENSALADA TROPICAL( lletuga variada, fruita tropical) lletuga ecològica	PATATA "PANADERA", PEBRES I SALSINA DE TOMÀTIGA	
IOGURT (7)	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	
<b>Suggeriment de sopar:</b> Lluç al forn amb ceba, tomàtiga i patata / Fruita	<b>Suggeriment de sopar:</b> Truita de patates i ceba amb ensalada / Fruita	<b>Suggeriment de sopar:</b> Aguiat de ciurons amb verdures i patata / Fruita	<b>Suggeriment de sopar:</b> Puré de verdures i truita amb carabassí / Fruita	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i pizza casolana / Fruita	
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22	
FIDEUS CASOLANS (tomàtiga, mongetes, pèsols, carxofa, carn variada) (1,3)	ARRÒS A LA MILANESA	SOPA MINISTRONE AMB CROSTONS (1)	CUINAT DE MONGETES PINTADES AMB COL amb carabassa ecològica	CREMA DE PORROS AMB FORMATGE I CROSTONS (1,7) amb porro ecològic	
RODÓ D'INDIOT A LA PLANXA	LLOM DE LLUÇ (4)	PITERA DE POLLASTRE AMB CEBA	TRUITA DE CARABASSÍ (3)	SALMÓ AMB PISTO DE PEBRE VERMELL I VERD (4)	
ENSALADA RUSTICA (lletuga, fulles de roure i nous) lletuga ecològica	AMB BROCOLI I PASTANAGA	PATATES FREGIDES	ENSALADA CAMPERA (lletugues variades, tomàtiga, ceba i tonyina)	ENSALADA MEDITERRÀNEA (lletuga, tomàtiga i olives) (4)	
IOGURT (7)	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	
<b>Suggeriment de sopar:</b> Cuinat de lleties amb verdures i patata / Fruita	<b>Suggeriment de sopar:</b> Truita de patates i ceba amb ensalada / Fruita	<b>Suggeriment de sopar:</b> Sopa de peix i lluç amb ensalada / Fruita	<b>Suggeriment de sopar:</b> Indiot a la planxa amb verdures i arròs / Fruita	<b>Suggeriment de sopar:</b> Quesadilles casolanes variades / Fruita	
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29	
MACARRONS AMB TOYINA , SALSINA DE TOMÀTIGA I PEBRE VERMELL (1,3,4)	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES (ciurons ecològics)	SOPA DE BROU DE POLLASTRE I VERDURES (1,3) AMB PASTA MAREVELLA	ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURES I GAMBES (pèsols, pebre vermell, pastanaga i porro) (2)	PURE DE VERDURA I LLEGUM (carabassà ecològica)	
HOCKY AL FORN AMB ALL I JULIVERT (4)	TRUITA A LA FRANCESA (3)	BULLIT DE POLLASTRE	BOQUERONS ENFARINATS (1,4)	FRIT DE CARN MAGRA I POLLASTRE	
ENSALADA DE BLAT DE MORO(lletuga, tomàtiga i blat) amb lletuga ecològica	AMB TABULÉ DE COUSCUS (1)	AMB COL, MONGETES, PASTANAGA I PATATES	AMB ENSALADA GREGA (lletuga, formatge tendre i olives negres) (4)	AMB PEBRE VERMELL I PATATES	
IOGURT (7)	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	
<b>Suggeriment de sopar:</b> Pollastre amb arròs i verdures saltejades / Fruita	<b>Suggeriment de sopar:</b> Aguiat de sípia amb verdures i patata / Fruita	<b>Suggeriment de sopar:</b> Truita de patata i ceba amb ensalada / Fruita	<b>Suggeriment de sopar:</b> Cuinat de lleties amb verdures i patata / Fruita	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i empanadilles casolanes variades / Fruita	

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