



Menú General mes de setembre de 2020

Els menús van acompanyats de pa del Forn de Binissalem. (producte local)
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, porro, lletuga i taronges.

DILLUNS 14		DIMARTS 15		DIMECRES 16		DIJOUS 17		DIVENDRES 18	
CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (carabassa ecològica)		ARRÒS SALTEJAT AMB FRUITS DE LA MAR (gamba, musclos i calamar) I VERDURES (2,4,14)		MACARRONS AMB VERDURES (1,3)		ENSALADA ORIENTAL AMB ESPINACAS I POLLASTRE (6)		PURÉ DE CARABASSÍ AMB CROSTONS (1)	
TRUITA DE PATATES (3)		FILET D'INDIOT AL FORN		LLUÇ AL FORN (4)		LASSANYA DE CARN (1,3,7)		SALMÓ (4) AMB PISTO DE VERDURES	
ENSALADA MEDITERRÀNEA (lletuga, tomàtiga, tonyina i ceba) (4)		AMB PATATES FREGIDES		ENSALADA DE TOMÀTIGA XERRY (fulles de roure, lletuga i tomàtiga xerry)		FRUITA DE TEMPORADA		AMB MINESTRA DE VERDURES	
IOGURT (7)		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA ecològica		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA	
Suggeriment de sopar: Ensalada teba de patata i ous bullits / Fruita		Suggeriment de sopar: Ensalada i Bacallà arrebossat / Fruita		Suggeriment de sopar: Arròs amb verdures i indiots / Fruita		Suggeriment de sopar: Ciurons amb verdures i couscous amb comí / Fruita		Suggeriment de sopar: Ensalada variada i quiche d'espínacs / Fruita	
DILLUNS 21		DIMARTS 22		DIMECRES 23		DIJOUS 24		DIVENDRES 25	
CUINAT DE MONGETES PINTADES AMB COL		TORTELLINI AMB SALS DE TOMÀTIGA (1,3)		ARRÒS AMB VERDURES (pebre, pastanaga, mongeta tendre i xampinyons)		PURÉ DE VERDURES I LLEGUM (amb carabassa ecològica)		ENSALADA CAPRESE (mesclum, tomàtiga, olives negres, formatge tendre i fulles d'alfabaguera) (7)	
LLENGUADO AL FORN (4)		TRUITA DE CARABASSÍ (3)		LLUÇ AL FORN AMB TUMBET (4)		RODÓ DE VEDELLA AL FORN amb salsa de verdures (ceba, tomàtiga, porro i pastanaga)		FRIT DE POLLASTRE I CARN MAGRA	
ENSALADA TROPICAL (lletugues variades i fruits tropicals)		ENSALADA DE CANONGES (lletuga ecològica, canonges, formatge fresc i orenga) (7)		DE PEBRE VERMELL, SALS DE TOMÀTIGA I PATATA		AMB PASTANAGO I XAMPINYONS		AMB VERDURES I PATATES	
IOGURT (7)		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA ecològica		FRUITA DE TEMPORADA	
Suggeriment de sopar: Pollastre amb alls tendres i puré de patata / Fruita		Suggeriment de sopar: Indiots amb xampinyons i couscous / Fruita		Suggeriment de sopar: Ensalada i Truita de patata i ceba / Fruita		Suggeriment de sopar: Ensalada i Sardines amb pa / Fruita		Suggeriment de sopar: Ensalada variada i pizza casolana / Fruita	
DILLUNS 28		DIMARTS 29		DIMECRES 30					
PURÉ DE PESOLS I PORROS (7)		FIDEUÀ DE VERDURES (1,3)		CIURONS TRAMPATS AMB PATATES, OU BULLIT (ciurons)					
SALSITXES FRESQUES DE PORC		RABAS DE CALAMAR (1,3,4)		POLLASTRE ROSTIT					
ENSALADA DE BLAT DE LES INDIES (mesclum, tomàtiga i blat de les índies)		AMB MONGETES TENDRES I PASTANAGA		I ENSALADA CAMPERA (ceba morada, lletuga i olives)					
IOGURT (7)		FRUITA ecològica		FRUITA DE TEMPORADA					
Suggeriment de sopar: Truita de patata i ceba amb pebres / Fruita		Suggeriment de sopar: Ensalada d'arròs i indiots a la planxa / Fruita		Suggeriment de sopar: Ensalada variada i lluç arrebossat / 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: Altramussos 14: Mol·luscos i derivats