



Menú general mes de abril de 2018



Collegi Públic Melcior Rosselló i Simonet
Santa Maria del Camí

DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
ARRÒS MILANESA	CREMA DE PASTANAGA I PORROS	SOPA DE CARAGOLA	AGUIAT DE CIGRONS AMB PERNIL	TALLARINS CARBONARA
ESCALOP CASOLÀ	LLUÇ EN Salsa VERDA	HAMBURGUESA CASOLANA A LA PLANXA	OU BULLIT	SALMÓ A LA PLANXA
TRAMPÓ MALLORQUÍ	MONGETES, PATATA I PÈSOLS	PATATES BRAVAS	PASTANAGA I PATATA	LLETUGA, PALMITO I TOMÀTIGA
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	POSTRE CASOLÀ	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT
<i>Sugeriment de sopar:</i>	<i>Sugeriment de sopar:</i>	<i>Sugeriment de sopar:</i>	<i>Sugeriment de sopar:</i>	<i>Sugeriment de sopar:</i>
<i>Sopa de pasta i truita a la francesa amb carabassí</i>	<i>Arròs amb ceba, pebres i pollastre saltejat</i>	<i>Llenguado amb all i pebre dolç, ensalada amb nous i crostons</i>	<i>Croquetes d'espínacs i ensalada amb olives</i>	<i>Crema de verdures i Pizza variada</i>
<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
CASOLA DE PATATA, VERDURES I LLOM	MACARRONS BOLONYESA	MONGETES BLANQUES AMB VERDURES	CREMA DE PORROS	SOPA DE BULLIT
LLUÇ EMPANADA	TRUITA D'ESPINACS	CAP DE LLOM AL FORN	BACALLÀ AL FORN	BULLIT MALLORQUÍ
LLETUGA, REMOLATXA I ESPÀRRECS	ENSALADA CAPRESE (TOMÀTIGA I FORMATGE FRESC)	PATATES AL VAPOR	"PISTO MANCHEGO"	PATATA, PASTANAGA, MONGETES I CIGRONS
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT
<i>Sugeriment de sopar:</i>	<i>Sugeriment de sopar:</i>	<i>Sugeriment de sopar:</i>	<i>Sugeriment de sopar:</i>	<i>Sugeriment de sopar:</i>
<i>Couscous amb verdures i pitrera de pollastre a la planxa</i>	<i>Lluç al vapor amb patata, pastanaga i brócoli</i>	<i>Ou bullit i ensalada amb arròs basmati</i>	<i>Ensalada amb couscous i filet d'indiot a la planxa</i>	<i>Llenguado arrebossat amb ensalada amb poma i panses</i>
<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
LLENTIES AMB VERDURES	MARMITAKO DE BACALLÀ	SOPA DE POLLASTRE I VERDURES	CREMA DE CARABASSÍ I CIGRONS	ENSALADA DE PASTA
POLLASTRE A "LA PEPITORIA"	TRUITA DE FORMATGE	PILOTES CASOLANES	PIZZA DE PERNIL I TONYINA	LLUÇ AL FORN
PATATES FREGIDES	COLFLORI ARREBOSSADA	PATATA BULLIDA	RODANXES DE PASTANAGA I TOMÀTIGA	VERDURES AL FORN
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT
<i>Sugeriment de sopar:</i>	<i>Sugeriment de sopar:</i>	<i>Sugeriment de sopar:</i>	<i>Sugeriment de sopar:</i>	<i>Sugeriment de sopar:</i>
<i>Sopa de peix i peix amb ensalada</i>	<i>Crema de verdures i contracuixeta de pollastre amb tomàtiga</i>	<i>Lluç enfarinat amb ensalada amb crostons i nous</i>	<i>Filet d'indiot saltejat amb arròs i verdures</i>	<i>Truita de patata i ceba amb ensalada amb poma i panses</i>
<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>

Els menús van acompanyats de pa i aigua. La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar i trempar els plats.

Cada mes incorporam, en la mesura de les possibilitats, productes locals de temporada. Aquest mes seran: PATATA, CEBA, MONGETES, VERDES, TOMÀTIGA I CARABASSÍ

SI NECESSITA INFORMACIÓ DEL AL LÈRGOGENS CONTINGUTS EN EL MENÚ CONTACTI AMB LES OFICINES CRIDANT AL 971682415

