



Menú general mes de setembre de 2018
CEIP SES QUARTERADES

DIMECRES 12		DIJOUS 13		DIVENDRES 14	
SOPA DE BULLIT		CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA		ENSALADA DE PASTA (tomàtiga, blat, tonyina i olives)	
LLOM ADOBAT		LLUÇ AL FORN		SALSITXES FRESQUES A LA PLANXA	
TRAMPÓ MALLORQUÍ		CEBA, TOMÀTIGA I PATATA PANADERA		BROTS TENDRES, PASTANAGA I REMOLATXA	
FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA		FRUITA DE TEMPORADA	
Suggeriment de sopar: <i>Arròs saltejat amb pisto de verdres i cigrons</i>		Suggeriment de sopar: <i>Truita de carabassí i ceba amb ensalada variada amb alvocat</i>		Suggeriment de sopar: <i>"Gazpacho" i hamburguesa de lluç i gambes amb arròs</i>	
<i>Fruita de temporada</i>		<i>Fruita de temporada</i>		<i>Fruita de temporada</i>	
DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21	
SOPA DE PEIX	ARRÒS ALA CUBANA	PURÉ DE CARABASSA, PASTANAGA ECOLÒGICA I LLEGUM	SOPA DE POLLASTRE	LLENTIES ECOLÒGIQUES ESTOFADES	
SALMÓ A LA PLANXA	CROQUETES DE POLLASTRE	TRUITA DE PERNIL	PILOTES CASOLANES	CALAMARS ADOBATS	
MONGETES I PATATES BULLIDES	LLETUGA, TOMÀTIGA I PALMITO	COLFLORI ARREBOSSADA	VERDURES I PATATES	BROTS TENDRES, TOMÀTIGA I PASTANAGA	
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	
Suggeriment de sopar: <i>Truita de patata i ceba amb ensalada amb olives</i>	Suggeriment de sopar: <i>Lluç amb all i pebre dolç, patata i carabassí a la planxa</i>	Suggeriment de sopar: <i>Pitera de pollastre a la planxa amb ensalada d'arròs</i>	Suggeriment de sopar: <i>Rap saltejat amb estragó i llimona, ensalada de couscous</i>	Suggeriment de sopar: <i>Fajitas de pollastre amb ceba i pebres</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 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28	
CREMA DE PORROS	MACARRONS A LA NAPOLITANA	FIDEUS GRUIXATS DE PEIX	CIGRONS ECOLÒGICS AMB VERDURES	SOPA DE BULLIT	
LLUÇ AL FORN	TRUITA A LA FRANCESA	FRICANDELA A LA PLANXA	LLENGUADO ADOBAT	BULLIT	
A LA MALLORQUINA	TOMÀTIGA TREMPADA AMB OLIVES I ORENGA	VERDURES SALTEJADAS	LLETUGUES, ESPÀRRECS I TOMÀTIGA	FRUITA DE TEMPORADA	
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	
Suggeriment de sopar: <i>Pollastre saltejat amb romaní i ensalada d'arròs</i>	Suggeriment de sopar: <i>Llenguado a la planxa amb arròs saltejat amb verdres</i>	Suggeriment de sopar: <i>Truita de patata i ceba, ensalada amb olives</i>	Suggeriment de sopar: <i>Pisto de verdres amb formatge de cabra</i>	Suggeriment de sopar: <i>Pizza variada amb canonges i rúcula</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, TOMÀTIGA I CARABASSÍ

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

IMPORT MENSUAL DEL MENJADOR: 70,98 €

VALS DIARIS: 6,00 €

La quota s'abonarà de l'1 al 5 de cada mes.

