



Menú General mes de maig de 2019

CEIP XALOC

**IMPORT MENSUAL DEL MENJADOR: 126,42 €**  
**VALS DIARIS: 6,60 €**  
La quota s'abonarà de l'1 al 5 de cada mes.

DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
FESTIU	MACARRONS BOLONYESA	CREMA DE CARABASSÍ I PASTANAGA
	LLENGUADO MILANESA	TRUITA DE PATATES I CEBA
	TRAMPÓ MALLORQUÍ	LLETUGA, PALMITO I TOMÀTIGA
	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	<i>Suggeriment de sopar:</i> Arròs amb verdures i pollastre	<i>Suggeriment de sopar:</i> Fajites de salmó i verdures
	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
SOPA DE BULLIT	CIGRONS TREMPATS AMB PATATA, OU BULLIT I JULIVERT	PURÉ DE VERDURES	ARRÒS DE PEIX	FIDEUÀ DE CARN
SALMÓ A LA PLANXA	CROQUETES DE POLLASTRE	LLOM AL FORN AMB VERDURES	PITRERA DE POLLASTRE A LA PLANXA	LLUÇ A L'ADOBÀ
ENSALADA DE LLETUGA I CANONGES	TOMÀTIGA TREMPADA AMB ALFÀBREGA	PATATA DÓLAR	MONGETES VERDES SALTEJADES AMB PERNIL	LLETUGA I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
<i>Suggeriment de sopar:</i> Ou bullit i ensaladilla	<i>Suggeriment de sopar:</i> Indiot amb arròs i verdures	<i>Suggeriment de sopar:</i> Llenguado i ensalada de couscous	<i>Suggeriment de sopar:</i> Llenties amb verdures i patates	<i>Suggeriment de sopar:</i> Quesadilles variades
<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 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
PURÉ DE CARABASSA I CROSTONS	ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀTIGA	FIDEUS GRUIXATS DE PEIX	MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES	SOPA DE BULLIT
LLUÇ A LA BASCA	TRUITA PAISANA	SALSITXES A LA PLANXA	LLENGUADO ORLY	BULLIT MALLORQUÍ
PATATA I PÈSOLS	BASTONETS DE PASTANAGA	LLETUGA, TOMÀTIGA, PASTANAGA I OLIVES	TRAMPÓ MALLORQUÍ	(POLLASTRE, PATATES, PASTANAGA, MONGETES, CIGRONS..)
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
<i>Suggeriment de sopar:</i> Ensalada de cigrons	<i>Suggeriment de sopar:</i> Bacallà, patata i tomàtiga	<i>Suggeriment de sopar:</i> Indiot amb arròs i verdures	<i>Suggeriment de sopar:</i> Quínoa amb pisto i formatge	<i>Suggeriment de sopar:</i> Truita de patata i ensalada
<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 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
CANELONS ROSSINI	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES	ARRÒS TIPUS 3 DELÍCIES	CREMA DE PORROS I CARABASSA	MACARRONS A LA NAPOLITANA
TRUITA FRANCESA	LLENGUADO A L'ADOBÀ	FRICANDELA A LA PLANXA	POLLASTRE AMB Salsa CAÇADORA	BACALLÀ
XAMPINYONS A L'ALLET	TOMÀTIGA TREMPADA	LLETUGA, TOMÀTIGA, BLAT, TONYINA I OLIVES	PATATES FREGIDES	A LA MALLORQUINA
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
<i>Suggeriment de sopar:</i> Ensalada d'arròs amb pollastre	<i>Suggeriment de sopar:</i> Ensalada de patata amb ou	<i>Suggeriment de sopar:</i> Lluç, patata i verdures	<i>Suggeriment de sopar:</i> Ensalada de mongetes	<i>Suggeriment de sopar:</i> Fajites de pollastre i verdures
<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 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
<b>NO LECTIU</b>	ARRÒS DE PEIX	CREMA DE PASTANAGA I LLEGUMS	SOPA DE CARAGOLA	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES
	TRUITA ESPANYOLA	PILOTES CASOLANES	LLUÇ AL FORN	PIZZA DE PERNIL
	TRAMPÓ MALLORQUÍ	SALSA DE VERDURES I ARRÒS	PATATES, CARABASSÍ I Salsa DE TOMÀTIGA	TOMÀTIGA TREMPADA AMB OLIVES
	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
	<i>Suggeriment de sopar:</i> Orada al forn, patata i verdures	<i>Suggeriment de sopar:</i> Ensalada de patata amb ou	<i>Suggeriment de sopar:</i> Couscous amb verdures i indiot	<i>Suggeriment de sopar:</i> Salmó amb patata i pebres
	<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.

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

