



Menú general mes de **novembre** de 2016

CEIP GASPAR SABATER

DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4	
FESTIU	SOPA DE PEIX ESCALOPA MILANESA DE POLLASTRE LLETUGA, TOMÀTIGA, PASTANAGA I BLAT IOGURT <i>Suggerència de sopar:</i> Lluç al forn gratinat amb ceba i puré de patata Fruita de temporada	CIGRONS A LA "HORTELANA" TRUITA ESPANYOLA TOMÀTIGA TREMPADA AMB OLIVES FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggerència de sopar:</i> Sopa de pasta i pollastre a la planxa amb carabassí Fruita de temporada	MACARRONS AMB SALSA DE TOMÀTIGA I PEBRES SALMÓ A LA PLANXA LLETUGA I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggerència de sopar:</i> "Fajita" de pollastre amb verdures saltejades Fruita de temporada	
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
PURÉ DE CARABASSA LLENGUADO ADOBAT LLETUGA, PASTANAGA I BLAT FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggerència de sopar:</i> Sopa de pasta i filet d'indiot a la planxa amb porros i tomàtiga Fruita de temporada	ESPAGUETI AMB BACON I FORMATGE TRUITA DE PERNIL COL-I-FLOR ARREBOSAT FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggerència de sopar:</i> Rap al vapor amb salsa al pebre dolç i ensalada amb pa Fruita de temporada	LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES FILET CAPOLAT CASOLÀ ("MORCILLO" I LLOM) LLETUGA, TOMÀTIGA I OLIVES IOGURT <i>Suggerència de sopar:</i> Crema de verdures i ous romputs amb patates Fruita de temporada	ARRÒS AMB TOMÀTIGA LLUÇ EN SALSA VERDA LLETUGA I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggerència de sopar:</i> Quínoa saltejada amb pisto de verdures i conill desossat Fruita de temporada	SOPA DE BULLIT BULLIT DE POLLASTRE PATATA, CIGRONS, MONGETES I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggerència de sopar:</i> Ensalada variada amb advocat i Pizza Fruita de temporada
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
LLENTIES A LA HORTELANA PITRERA DE POLLASTRE AL FORN VERDURES I PATATA FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggerència de sopar:</i> Truita de patata i ceba amb ensalada amb poma i panses Fruita de temporada	ENSALADA DE PATATA AMB TONYINA, TOMÀTIGA, OLIVES I BLAT LLUÇ A LA ROMANA CASOLÀ LLETUGA, TOMÀTIGA I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggerència de sopar:</i> Arròs saltejat amb ceba, pebres i pollastre trossejat Fruita de temporada	SOPA DE PASTA LLOM AL FORN VERDURES I PATATA IOGURT <i>Suggerència de sopar:</i> Crema de verdures i filet d'orada amb ensalada Fruita de temporada	MACARRONS AMB SANFAINA TRUITA DE CARBASSÍ TOMÀTIGA TREMPADA AMB OLIVES FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggerència de sopar:</i> Sopa de pasta i filet d'indiot amb couscous amb xampinyons Fruita de temporada	PURÉ DE VERDURES BASTONETS DE LLUÇ LLETUGA, PASTANAGA I BLAT FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggerència de sopar:</i> Crema de verdures i Quesadilles variades Fruita de temporada
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
ARRÒS AMB VERDURES LLENGUADO ADOBAT LLETUGA, PASTANAGA I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggerència de sopar:</i> Sopa de pasta i filet d'indiot saltejat amb ceba i pebres Fruita de temporada	SOPA DE PEIX TRUITA PAISANA TREPÓ AMB CIGRONS FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggerència de sopar:</i> Lluç al forn amb patata, ceba, porros i tomàtiga Fruita de temporada	PURÉ DE VERDURES PILOTES CASOLANES ("MORCILLO" I LLOM) AMB PATATES IOGURT <i>Suggerència de sopar:</i> Truita de patates i carabassí amb ensalada amb nous Fruita de temporada	MONGETES ESTOFADES AMB VERDURES I ARRÒS PIZZA DE TONYINA LLETUGA I TOMÀTIGA FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggerència de sopar:</i> Crema de verdures i pitrera de pollastre amb patata bullida Fruita de temporada	ENSALADA DE PASTA LLUÇ AL FORN A LA MALLORQUINA FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggerència de sopar:</i> tomàtiga trempada i Quiche d'espínacs i formatge Fruita de temporada
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30	<p>IMPORT MENSUAL DEL MENJADOR: 132,93 €</p> <p>VALS DIARIS: 6,80 €</p> <p>La quota s'abonarà de l'1 al 5 de cada mes.</p>	
CANELONS ROSSINI TRUITA DE CARABASSÍ TOMÀTIGA TREMPADA AMB OLIVES FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggerència de sopar:</i> Sopa de peix i lluç bullit amb patata i verdures Fruita de temporada	CIGRONS ESTOFATS PITRERA DE POLLASTRE AL FORN PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA <i>Suggerència de sopar:</i> Crema de verdures i truita a la francesa amb ensalada Fruita de temporada	ARRÒS PILAF AMB TOMÀTIGA LLUÇ PANAT CASOLÀ LLETUGA, TOMÀTIGA I PASTANAGA IOGURT <i>Suggerència de sopar:</i> Patata bullida amb verdures saltejades i indiot trossejat Fruita de temporada		



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, CARABASSÍ, ALBERJÍNIA I PEBRE VERD MALLORQUÍ.

