



Menú GENERAL, mes de març de 2023

*Els menús inclouen aigua i pa blanc o morè del forn de Sa Creu d'Algaida. Els trempats es fan amb oli d'oliva.
 Les hortalisses de temporada del menú són de producció ecològica i de proximitat, de la finca Can Delomo d'Algaida.*

*Març, marçador de nit
 fa fred i de dia calor*

Festiu

1		2		3	
		Sopa de brou de vedella i verdures		Crema de pèsols	
		Pitera de pollastre a la planxa amb picadillo		Lluç amb arrebossat casolà	
		Patates fregides i Ensalada de lletuga, tomàtiga, blat de les índies		Arròs amb verdures en brunoise (pèsols, pastanaga, mongetes)	
		Poma		Taronja	
		Suggeriment de sopar: Cuinat de lleties amb verdures i arròs / Fruita		Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada / Fruita	
6		7		8	
Sopa de gallina i pollastre de camp		Macarrons integrals a la bolonyesa		Crema de pastanaga i llegum	
Estofat de magre i pollastre amb patata i verdures (ceba, pebre verd, pastanaga i mongetes tendres)		Hoki a la planxa amb picadillo d'all i julivert		Pitera de pollastre al forn amb salsa espanyola	
Poma		Ensalada de lletuga i achicoria		Arròs saltat	
Suggeriment de sopar: Sipia a la planxa amb arròs i ensalada / Fruita		Suggeriment de sopar: Macarrons integrals a la bolonyesa / Fruita		Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i lluç enfarinada amb ensalada / Fruita	
13		14		15	
Sopa de bullit		Lenties amb verdures (bledes, espinacs, pastanaga, pebre vermell)		Arròs broués de cap de rap, sipia i verdures (pebres, pastanaga, pèsols)	
Pilotes de carn mixta		Palometa al forn		Trita de patates	
Verdures, salsa de tomàtiga i patata rostida		Montadito de tomàtiga i tonyina		Ensalada de lletugues, tomàtiga i blat de les índies	
Plàtan		Taronja		Pera	
Suggeriment de sopar: Ensalada i truita de patata i coliflor / Fruita		Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i truita de carabassó / Fruita		Suggeriment de sopar: Falafel de ciurons amb cuscús i verdures / Fruita	
20		21		22	
Arròs Brut (carxofes, pebres, pèsols, mongetes tendres, pebre vermell, carn variada)		Sopa d'ossos d'espina i faraona		Espaguetis integrals amb tomàtiga natural i verdures	
Trita a la francesa		Indiot al forn		Palometa amb arrebossat casolà	
Ensalada de lletugues, tomàtiga i tonyina		Patates rostides i salsa de verdures (ceba, pebre, tomàtiga, pastanaga)		Ensalada de lletuga, escarola i olives	
Pera		logurt natural		Poma	
Suggeriment de sopar: Sipia amb ceba i patates / Fruita		Suggeriment de sopar: Ensalada variada i truita de patata i ceba / Fruita		Suggeriment de sopar: Espirals de llegum amb pastanaga, ceba i formatge / Fruita	
27		28		29	
Fideus de sipia		Lenties amb verdures (bledes, espinacs, pastanaga, pebre vermell)		Crema de carabassa i pastanaga	
Pitera de pollastre a la planxa amb picada		Lluç amb salsa espatja (all, pebre dolç, vinagre)		Trita de patata i verdures	
Ensalada de mezclum, tomàtiga i tonyina		Patata a la gallega		Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives	
Poma		Taronja		logurt natural	
Suggeriment de sopar: Cuinat de ciurons amb verdures i arròs / Fruita		Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i hamburguesa amb ensalada / Fruita		Suggeriment de sopar: Llenguado enfarinat i cuscús amb verdures / Fruita	
30		31			
Arròs integral amb salsa a la napolitana (ceba, pebres, pastanaga, tomàtiga)		Sopa de brou de vedella i pollastre de camp			
Hoki a la planxa amb picadillo d'all i julivert		Librets casolans de Pernil dolç i formatge			
Ensalada de lletuga, pastanaga i remolatxa		Patata i mongetes tendres			
Plàtan		Pera			
Suggeriment de sopar: Ous bullits amb patata i verdures / Fruita		Suggeriment de sopar: Pizza casolana variada / Fruita			

Disposam de la informació dels al·lèrgens continguts en els menús conforme al RD 126/2015.

Menú consensuat per José Ramón (Moncho) Gómez i María Colomer

Tel. Marcos Gómez: 673 131 895 // Tel. Moncho Gómez: 677 429 260

