

*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 del menú, en la mesura de les possibilitats del mercat, són de producció local.*



Dilluns 5		Dimarts 6		Dimecres 7		Dijous 8		Divendres 9	
Arròs brouós de cap de rap, sípia i verdures (pebres, pastanaga i pèsols)		Crema d'espínacs i porros		Cuinat de cigrons amb col, pastanaga, espínacs i patata		Sopa de bullit		Canelons casolans de carn i verdures amb salsa beixamel	
Escalopa casolà de pitera de pollastre amb amanida de lletuga i axicoria		Hoki a la planxa amb salsa a la Biscaína (tomàtiga, ceba, pebre vermell i all) amb arròs saltejat a les fines herbes		Truita Espanyola amb amanida de lletuga i tomàtiga		Estofat de magre i pollastre amb patata i verdures (ceba, pebre verd, pastanaga i mongetes tendres)		Hamburguesa vegetal a la planxa amb patates al forn	
Poma		Plàtan		Mandarina		logurt natural		Pera	
<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Ou bullit amb patata, mongetes i pastanagó</i>		<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Sopeta i indiots amb amanida amb nous</i>		<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Bacallà amb salsa de verdures i arròs</i>		<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Crema de carabassa i lluç arrebossat amb amanida</i>		<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Amanida i pizza casolana</i>	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada	
Dilluns 12		Dimarts 13		Dimecres 14		Dijous 15		Divendres 16	
Sopa de gallina i pollastre de camp		Arròs brouós amb verdures (carxofes, pèsols, mongetes i p vermell)		Macarrons amb tomàtiga natural i verdures		Llenties amb verdures (bledes, espínacs, pastanaga, pebre vermell i patata)		Crema de pastanaga i porros	
Salsitxes fresques de pollastre a la planxa amb patates rostides i amanida		Truita d'espínacs amb montadito de tomàtiga i tonyina		Palometa a la romana casolana amb amanida de lletuga i endivís		Pitera de pollastre a la planxa amb picadillo i mongetes verdes saltejades		Lluç a la planxa amb salsa verda i arròs saltejat amb verdures (pebres, pèsols, mongetes brunoise) i pernil dolç	
Pera		Poma		Plàtan		Mandarina		Petit Suisse	
<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Rap amb allets i arròs amb pebres</i>		<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Indiots saltejat amb couscous i verdures</i>		<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Ous a la planxa amb pisto de verdures</i>		<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Sopa, Molls enfarinats i amanida</i>		<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Amanida i quesadilles variades</i>	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada	
Dilluns 19		Dimarts 20		Dimecres 21		Dijous 22		Divendres 23	
Amanida de pasta vegetal (verdures, ou, olives i pernil dolç)		Sopa de brou de vedella i verdures		Crema de pèsols i porros		Cigrons cuinats amb verdures		Arròs pilaf amb salsa de tomàtiga i verdures	
Salmó arrebossat amb verdures al vapor (pastanaga, mongetes, bròcoli) i patata		Pitera de pollastre al forn amb salsa caçadora (pastanaga, xampinyons, ceba, porros, tomàtiga, api) i patata rostida		Lluç al forn amb salsa espatja (all, pebre dolç, vinagre) i arròs saltejat amb cruditès (pebre verd, vermell i pastanaga)		Hamburguesa casolana de vedella a la planxa amb tomàtiga natural i patata panadera		Croquetes casolanes de bullit (ceba, col, pastanagó, pollastre) amb amanida mezclum	
Plàtan		Pera		logurt natural		Taronja		Poma	
<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Truita de patates i ceba amb amanida amb olives</i>		<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Hèlixs de llenties amb salsa de verdures i tomàtiga</i>		<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Llom a la planxa amb puré de patata i alls tendres, porros</i>		<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Sopa de peix i lluçet amb carabassó</i>		<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>"Fajitas" de verdures i formatge de cabra</i>	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada	
Dilluns 26		Dimarts 27		Dimecres 28		Dijous 29		Divendres 30	
Crema de llegums i carabassó		Fideus brouós de cap de rap, sípia i verdures (pebres, pastanaga i pèsols)		Llenties estofades amb verdures		Sopa d'ossos d'espínada i faraona		Espagueti amb salsa carbonara (ceba, baco i xampinyons)	
Orada al forn amb salsa marinera amb patata a la Gallega		Escalopa de llom casolà amb patates rostides i amanida		Truita de verdures i patata amb amanida cóctel (pinya, poma i cranc)		Cuinat de pilotes de vedella amb pèsols, mongetes, pastanaga i patates		Lluç arrebossat casolà amb amanida de lletuga i olives	
Taronja		logurt natural		Pera		Poma		Plàtan	
<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Sopa, Pitera de pollastre a la planxa amb amanida</i>		<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Puré de verdures i carabassó a la planxa amb formatge</i>		<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Llenguado a la planxa amb pisto de verdures i arròs</i>		<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Crema de verdures i truita a la francesa amb tomàtiga</i>		<b>Suggeriment de sopar:</b> <i>Amanida i pa amb oli variat</i>	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada	

Previa petició a la cuina es preparen menús per als nins amb indisposició.

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

Menú el·laborat per José Ramón (Moncho) Gómez i supervisat per María Colomer Dietista-nutricionista

