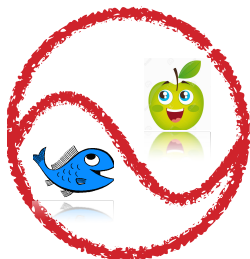


COMEDORES
ESCOLARES
MALLORQUINES S.L



Tel.
677429260
Apt. Correus 97
07210 Algaida
coesmasl@gmail.com

Disposam de la
informació del
allèrgens
conforme els
RD 126/2015

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<ul style="list-style-type: none"> ·Sopa de bullit ·Hamburguesa vegetal al forn amb patata rissolada ·Poma 1 	<ul style="list-style-type: none"> ·Ciurons cuinats amb verdures ·San jacob al forn amb amanida coctel(lletuga,poma palets de cranc i pinya) ·Meló 2 	<ul style="list-style-type: none"> ·Ensalada de pasta vegetal (Verdures,ou,tonyina i pernil dolç) ·Lluç planxa amb salsa marinera (prebot vermell,ceba i tomátiga)amb patates al forn ·Plàtan 3 	<ul style="list-style-type: none"> ·Crema de pèsols i porros ·Frankfurt planxa amb arròs saltejat a les fines herbes amb crudites(p.verd, p.vermell i pastanaga) ·Pera 4 	<ul style="list-style-type: none"> ·Arròs marinera amb verdures (Prebot vermell, prebot verd,pastanaga i pèsols) ·Truita d'espínacs amb amanida verda(lletuga i tomátiga) ·Iogurt natural 5
<ul style="list-style-type: none"> ·Cuinats de lleties (bledes, espínacs,pastanaga,prebot vermell, i patata) ·Escalopa casolà de llom amb amanida arrissada (lollo rosso) ·Meló 8 	<ul style="list-style-type: none"> ·sopa de gallina i faraona ·Cuinat de pilotes de vedella amb pèsols ,pastanaga i patates ·Pera 9 	<ul style="list-style-type: none"> ·Canelons casolans de carn i verdures ·Palometa a la romana casolana amb mongetes verdes saltejades ·Poma 10 	<ul style="list-style-type: none"> ·Crema de verdures i carbassa ·Hamburguesa mixta planxa amb tomátiga natural i patates frites ·Plàtan 11 	<h1>FESTA</h1>
<ul style="list-style-type: none"> ·Tallarins amb tomátiga natural i verdures ·Hoki planxa amb amanida de lletuga i pastanaga ·Tassonet de xoco i nata 15 	<ul style="list-style-type: none"> ·Crema de porros i pastanaga ·Salsitxes fresques de pollastre al forn i arròs saltejat amb verdures i pernil dolç · Poma 16 	<ul style="list-style-type: none"> ·Arròs pilaf amb salsa de tomátiga i verdures (p.vermell,p.verd ,pastanaga,api i tomátiga natural) ·Varetes casolanes de salmó amb amanida de lletuga i endivi · Pera 17 	<ul style="list-style-type: none"> ·Sopa de pollastre ecològic ·Estofat de magre i pollastre amb verdures i patates ·Plàtan 18 	<ul style="list-style-type: none"> ·Cuinat de ciurons amb col, pastanaga, espínacs i patates · Truita espanyola amb tomátiga trempada ·Meló 19
<ul style="list-style-type: none"> ·Arròs brouès amb verdures (carxofes,pèsols ,mongetes i p.vermell) ·Cuixetes de pollastre bullides i arrebossades casolanes amb patates i lletuga ·Pera 22 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de puerros i espínacs ·Lluç planxa amb salsa biscaïna (Tomátiga,ceba,p.vermell i all) amb arròs tres delícies ·Plàtan 23 	<ul style="list-style-type: none"> ·Lleties estofades amb verdures ·Pitrera al forn amb picadillo i amanida de lletuga arrizat (Lollo rosso) · Clementina 24 	<ul style="list-style-type: none"> · Macarrons carbonara ·Croquetes casolanes de bullit (col, ceba, pastanaga i pollastre)amb amanida de lletuga i olives · Poma 25 	<ul style="list-style-type: none"> ·Sopa de brou de vedella ·Llom al forn amb salsa espanyola i champinyons amb patata panadera ·Petit suisse 26
<ul style="list-style-type: none"> ·Crema de llegums, verdures i porros ·Orada planxa amb salsa espatja i patates a la gallega ·Plàtan 29 	<ul style="list-style-type: none"> ·Fideus brouès de peix, sípia i verdures · Truita de verdures i patates amb "montadito" de tomátiga i tonyina ·Clementina 30 	<ul style="list-style-type: none"> · Arròs paella · Lluç a la romana casolà amb amanida mezclum ·Meló 31 		

Prèvia petició a la cuina, es prepararan plats de règim per als nins amb indisposició

Tots els plats aniran acompanyats de pa blanc o morè mallorquí del forn de sa creu d'algaida i aigua