

	LUNES 19	MARTES 20	MIÉRCOLES 21	JUEVES 22	VIERNES 23
TX	TRITURAT DE LLENTIES, PATATA I CARABASSA (1) FRUTA TRITURADA	TRITURAT DE LLUÇ, PATATA I PASTANAGA (4) FRUTA TRITURADA	TRITURAT DE CARN DE PORC, PATATA I PORRO FRUTA TRITURADA	TRITURAT DE POLLASTRE, PATATA I MONGETA VERDA YOGUR NATURAL (7)	TRITURAT DE CIGRONS, PATATA I CARBASSÓ FRUTA TRITURADA
1R	COCIDO DE LENTEJAS ECO (1) (plato 100% ecológico)(leguminosa seca)	PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (1,3,6,7,10)	PURÉ DE PUERRO	ARROZ TRES DELICIAS (zanahoria, pavo y guisantes)	CREMA DE CALABACÍN Y PERA (plato 100% ecológico y local)
2 N	POLLO A LA PLANCHA	SALMÓN AL HORNO CON SALSA DE NARANJA (4)	LOMO CON SALSA DE VERDURAS (certificado weifair)	TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA (3)	GARBANZOS CON SALSA (tomate, pimiento y cebolla CON ARROZ (leguminosa seca)
GUARNICIÓ	ENSALADA: zanahoria y maíz (elaborado con aceite de oliva virgen de extracción en seco)	ENSALADA: tomate y aceitunas (elaborado con aceite de oliva virgen de extracción en seco)	PATATA HERVIDA (producto ecológico y local)	ENSALADA: pepino y pasas (elaborado con aceite de oliva virgen de extracción en seco)	
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA local	YOGUR NATURAL (7)	FRUTA DE TEMPORADA
	LUNES 26	MARTES 27	MIÉRCOLES 28	JUEVES 29	VIERNES 30
TX	TRITURAT DE LLUÇ, PATATA I PORRO (4) FRUTA TRITURADA	TRITURAT DE LLENTIES, PATATA I CARABASSA (1) FRUTA TRITURADA	TRITURAT DE LLUÇ, PATATA I CARBASSÓ (4) FRUTA TRITURADA	TRITURAT DE CIGRONS, PATATA I PASTANAGA FRUTA TRITURADA	TRITURAT DE POLLASTRE, PATATA I MONGETA VERDA YOGUR NATURAL (7)
1R	PASTA INTEGRAL CON SALSA DE VERDURAS (1,3,6,10) (plato 100% ecológico con verduras ecológicas y locales)	COCIDO DE LENTEJAS (1) leguminosa seca)	SOPA DE FIDEOS CON GARBANZOS (1,3,6,9,10) (leguminosa seca)	CREMA DE BRÓCOLI Y COLIFLOR (plato 100% ecológico y local)	PAELLA DE VERDURAS
2 N	PESCADO BLANCO A LA ESPALDA CON PIMENTÓN Y AJETES (4,9,11) (pescado con certificado MSC)	HUEVOS GRATINADOS AL HORNO CON SALSA DE TOMATE (3,7)	PESCADO BLANCO A LA PLANCHA (4)	FALAFEL CON SALSA DE TOMATE Y ORÉGANO (1)	POLLO AL HORNO
GUARNICIÓ	ENSALADA: zanahoria y piña (elaborado con aceite de oliva virgen de extracción en seco)	PATATA HERVIDA	ENSALADA: lechuga y tomate (elaborado con aceite de oliva virgen de extracción en seco)	CUSCÚS (1)	ENSALADA: zanahoria y maíz (elaborado con aceite de oliva virgen de extracción en seco)
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL (7)

INFORMACIÓ SOBRE ELS PRODUCTES DE TEMPORADA SEGONS APAEMA: OCTUBRE: época de collita: albergínia, bleda, caqui, carabassa, carbassó, col, coliflor, bròquil, enciam, escarola, espinacs, figa, llimona, magrana, meló, mongeta verda, moniato, pastanaga, pebre, pera, poma, raïm i tomàtiga. conservació natural: síndria
INFORMACIÓ SOBRE ELS AL·LÈRGENS DEL NOSTRE MENÚ: 1 Gluten 2 Crustacis 3 Ous 4 Peix 5 Cacauets 6 Soja 7 Llet, lactosa 8 Fruits secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces
INFORMACIÓ SOBRE L'ELABORACIÓ DELS NOSTRES MENÚS: Els nostres menús estan elaborats per una nutricionista col·legiada i revisats per la Conselleria de Les Illes Balears. Tots els menús compleixen amb la nova normativa estatal vigent nou reial decret (BOE) 315/2025, de 15 d'abril. Per a més informació podeu anar a la pàgina següent on trobareu INFORMACIÓ SOBRE ELS NOSTRES MENÚS TENINT EN COMTE LES NORMATIVES VIGENTS