MENÚ FEBRER 2021
NO LLEGUM

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
DINAR	**CREMA DE PORRO I CARBASSA** PITERES DE POLLASTRE AMB SALSA CURRI ARRÒS FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BROU DE CARN (1,3,9) TRUITA A LA FRANCESA (3) LLETUGA, PASTANAGA RATLLADA FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS MARINERA AMB GAMBES I SÈPIA (2,4,14) LLUÇ A LA PLANXA (4) LLETUGA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	**MACARRONS AMB OLI CUIXOT I ORÉNGA (1,3)** LLOM AMB SALSA DE VERDURES PATATA FREGIDA FRUITA DEL TEMPS	PURÉ DE CARABASSÍ AMB CROSTONS (1) ***POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ** LLETUGA I TOMÀTIGA I FORMATGE (7) IOGURT NATURAL (7)
	DILLUNS 8	**DIMARTS 9**	**DIMECRES 10**	**DIJOUS 11**	**DIVENDRES 12**
DINAR	MACARRONS A LA BOLONYESA (1,3) RABAS DE CALAMAR (1,2,3,4,14) LLETUGUES VARIADES IOGURT NATURAL (7)	PURÉ DE VERDURES DEL TEMPS **ESCALDUMS DE POLLASTRE AMB PATATA SENSE PÈSOLS** FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BROU DE CARN I VERDURES (1,3,9) TRUITA DE PATATA (3) LLETUGA I TOMÀTIGA FRUITA DEL TEMPS	**ARRÒS DE PEIX (2,4) SENSE PÈSOLS** LLUÇ AL FORN AMB SALSA DE PEBRE VERMELL (4) PATATA FRUITA DEL TEMPS	**CREMA DE CARABASSA** NUGGETS DE POLLASTRE CASOLÀ (1,3) LLETUGA ROMANA, PASTANAGA I PIPES (8) FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 15	**DIMARTS 16**	**DIMECRES 17**	**DIJOUS 18**	**DIVENDRES 19**
DINAR	ARRÒS BRUT (9) TRUITA A LA FRANCESA (3) CANONGES ,TOMÀTIGA I OLIVES FRUITA DEL TEMPS	SOPA DE BROU DE CARN (1,3,9) BOLLIT DE POLLASTRE PATATA, PASTANAGA, COL I MONGETA VERDA FRUITA DEL TEMPS	**ARRÒS BLANC AMB PASTANAGA** **LLUÇ ARREBOSSAT AMB FARINA (1,4)** LLETUGA ROMANA, BLAT DE LES INDIES I CEBA IOGURT NATURAL (7)	CREMA DE BRÒQUIL I COLFLORI **PILOTES DE CARN MIXTA (VEDELLA I PORC) AMB SALSA DE TOMÀTIGA SENSE PÈSOLS** ARRÒS FRUITA DEL TEMPS	ESPAGUETIS INTEGRALS A LA CARBONARA (1,3,7) HOKI A L'ESPATLLA (4) TOMÀTIGA TREMPADA I ORENGA FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 22	**DIMARTS 23**	**DIMECRES 24**	**DIJOUS 25**	**DIVENDRES 26**
DINAR	SOPA DE BROU DE CARN I VERDURES (1,3,9) LLUÇ A LA MALLORQUINA (4,8) PATATA, GRELLS, BLEDES PANSES I PIÑONS (8) FRUITA DEL TEMPS	VICHYSSOISE DE PORROS (7) **AGUIAT DE VEDELLA SENSE PÈSOLS** PATATA FRUITA DEL TEMPS	**MACARRONS AMB OLI CUIXOT I ORÉNGA (1,3)** HAMBURGUESA DE POLLASTRE LLETUGA ROMANA I PASTANAGA IOGURT NATURAL (7)	ARRÒS DE PEIX (2,4) TRUITA DE PATATA (3) LLETUGA, TOMÀTIGA I SÈSAM (11) FRUITA DEL TEMPS	FESTA UNIFICADA

Informació sobre els nostres menús
Pa moreno de forn de llenya (producte local) i aigua Les ensalades estàn amanides amb oli d'oliva extra verge premsat en fred Cuinam alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic **Aliments integrals** **Plat tradicional de les Illes Balears** **Productes ecològics** **Productes de km 0** **Productes de temporada segons el calendari APAEMA**
Per L'elaboració dels menús s'ha tingut en compte : Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos així com el Decret 39/2019, de 17 de maig, sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears.
Informació completa sobre el Reglament Al·lèrgens 1169/2011, 13 de Desembre de 2014 **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**

COMENSALS MENJADORS ESCOLARS S.L. B57483265
CAMÍ CA'N COLL Nº 8 LOCAL 4 – 07010 URB. SECAR DE LA REAL (PALMA DE MALLORCA) ILLES BALEARS.
TELÈFON 971769031 FAX 971765703
www.comensals.com info@comensals.com

NEUS GOYENECHE TARRIDA
Dietista-Nutricionista
Nº Col. IB0088