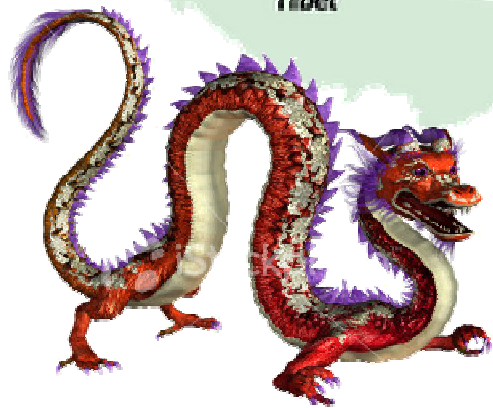


GENER



CHINA



DIJARS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>9</p> <p>Espaguetis "carbonara". Peix (tilapia) a la planxa amb all, julivert i oli amb lletuga, tomàtiga i pastanaga. Fruita</p>	<p>4</p> <p>10</p> <p>Ciurons cuinats. Croquetes casolanes d'espínacs i pollastre amb amanida de lletuga i soja. Fruita</p>	<p>5</p> <p>11</p> <p>Amanida completa amb cuixot dolç, formatge, soja i blat de moro. Canelons de carn. Fruita</p>	<p>12</p> <p>Arròs brut. PLAT TRADICIONAL DE LES ILLES BALEARS Trita a la francesa amb tomàtiga i orenga. Fruita</p>
<p>16</p> <p>Arròs blanc amb salsa de xampinyons i bacon. Trita de patata amb lletuga romana i tomàtiga. Fruita</p>	<p>17</p> <p>Llenties cuinades. Pollastre al forn amb patates fregides. Fruita</p>	<p>18</p> <p>Fideus amb brou de peix a la marinera (amb gambetes i sèpia) Lluç a la planxa amb salsa de marisc. Natilla de xocolata</p>	<p>13</p> <p>Crema de carabassa. Pitrera d'indiot a la planxa amb patates al forn. Flam</p>
<p>23</p> <p>Mongetes pintades. Llom (arrebossat casolà) amb lletuga, blat de moro i pinya. Fruita</p>	<p>24</p> <p>Arròs de peix amb picadillo d'all i julivert. Peix (tilapia) al forn amb salsa de gambes. Fruita</p>	<p>25</p> <p>Espaguetis bolonyesa. Ous amb beixamel gratinats amb formatge. Fruita</p>	<p>19</p> <p>Crema de carabassó. Guiat de carn de vedella amb verdures i patates. Fruita</p>
<p>30</p> <p>Amanida variada amb tonyina, blat i soja. Tortel·lini de formatge. Fruita</p>	<p>26</p> <p>Purè de verdures. Lluç a l'espalla amb lletuga, tomàtiga i olives. Coca</p>	<p>27</p> <p>PLAT TÍPIC DE XINA Arròs xinès. Pollastre amb salsa d'ametlles. Fruita</p>	<p>20</p> <p>Purè de llegums (ciurons). Hamburguesa de peix amb amanida ("mezclum" 8 varietats de lletugues) amb llavors de sèsam. Fruita</p>
<p>31</p> <p>Ciurons cuinats. Hamburguesa de vedella a la planxa amb patates al forn. Fruita</p>	<p>100% ECO</p>	<p>100% ECO</p>	<p>100% ECO</p>

TOTS ELS NOSTRES MENÚS INCLOUEN PA MORENO I AIGUA/TOTES LES ENSALADES ESTÀN AMANIDES AMB OLI D'OLIVA EXTRA VERJO

Productes de les Illes Balears.
Carn ecològica.



