

MENU ESTIU 2016 – 2017

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1ª SETMANA	<p>Crema de pastanaga i crostons</p> <p>Hamburguesa casolana de vedella amb ceba a la planxa i patates fregides casolanes</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Espaguetis amb salsa de verdures</p> <p>Peix a la planxa amb picada d'all i julivert acompanyat d'ensalada de lletuga, pastanaga i tomàtiga)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Ciurons trempats amb patata, pastanaga i mongetes</p> <p>Truita a la francesa amb pernil i formatge acompanyada d'ensalada de lletuga i pastanaga ratllada</p> <p>logurt</p>	<p>Ensalada variada</p> <p>Paella mixta</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Sopa amb brou de carn</p> <p>Pitera d'indiot a la planxa acompanyada d'ensalada de lletuga i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>
2ª SETMANA	<p>Cuinat de lleties</p> <p>Truita a la francesa acompanyada d'ensalada de lletuga, tomàtiga i cogombre</p> <p>logurt</p>	<p>Arròs saltejat amb verdures de temporada</p> <p>Pollastre rostit al forn acompanyat d'ensalada de lletuga, pastanaga i blat de les Índies</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de porros</p> <p>Tires de calamar arrebossades casolanes acompanyades d'ensalada de lletuga, tomàtiga i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Ensalada variada</p> <p>Fideuà de carn i verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Ensalada russa (amb patata, mongetes tendres, pastanaga, tonyina i maionesa)</p> <p>Peix al forn amb verdures de temporada</p> <p>Fruita del temps</p>
3ª SETMANA	<p>Ensalada de pasta (amb lletuga, tomàtiga, poma i pinya)</p> <p>Peix a la planxa amb picada d'all i julivert acompanyat de pastanaga amb picada d'all i julivert</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Trepó de ciurons (amb tomàtiga, ceba i pebre tendre)</p> <p>Truita de patata i ceba acompanyada de lletuga</p> <p>logurt</p>	<p>Mongetes tendres saltejades amb pernil</p> <p>Estofat de vedella a la jardinera (amb pèsols, pastanaga, xampinyons i patata)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Arròs napolitana</p> <p>Aguiat de rap i verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Puré de ciurons</p> <p>Cuixes de pollastre al forn amb verdures de temporada</p> <p>Fruita del temps</p>
4ª SETMANA	<p>Arròs tres delícies (amb gambes, pèsols i pastanaga)</p> <p>Llom a la planxa amb salsa de tomàtiga i mongetes tendres</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Espaguetis amb salsa de tomàtiga i tonyina</p> <p>Peix (salmó) a l'espàtlla amb picada d'all i julivert acompanyat d'ensalada de daus de tomàtiga amb formatge tendre i orenga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Ensalada de ciurons (amb tomàtiga, ceba, lletuga i pastanaga ratllada)</p> <p>Truita de patata acompanyada de bròquil i colflori saltejats amb allels</p> <p>logurt</p>	<p>Crema de verdures del temps</p> <p>Salsitxes de pollastre casolanes amb patata al forn amanida amb pebre bord</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Sopa amb brou de carn</p> <p>Frit de sípia i gambetes (amb patata, pebre vermell i sofrit)</p> <p>Fruita del temps</p>

5^a SETMANA	Ensalada de patata (amb tomàtiga, blat de les Índies, tonyina i olives) Truita de verdures acompanyada d'ensalada de lletuga, cogombre i pastanaga logurt	Crema de carbassí Frit mallorquí de pollastre (amb patata, pebre vermell i sofrit) Fruita del temps	Ensalada variada Peix a la mallorquina (amb patata, bledes o espinacs, ceba i tomàtiga) Fruita del temps	Cuinat de lenties Pollastre a les fines herbes acompanyat de verdures de temporada saltejades Fruita del temps	Arròs de peix Peix a la planxa acompanyat d'ensalada de lletuga, tomàtiga i formatge Gelat
----------------------------------	---	---	--	--	--

Primera setmana: 3-7 abril, 2- 5 maig, 1-2 juny

Segona setmana: 11 setembre, 3-7 octubre, 10-12 abril, 8-12 maig, 5-9 juny.

Tercera setmana: 12-16 setembre, 10-14 octubre, 11-15 abril, 15-19 maig, 12-16 juny.

Quarta setmana: 19-23 setembre, 17 -21 octubre, 16-20 març, 24-28 abril, 22-26 maig, 19-22 juny.

Cinquena setmana: 26-30 setembre, 24-28 octubre, 29-31 maig.