

	MENÚ	Llegenda d'al·lèrgens	Dimecres 1	Dijous 2	Divendres 3
DINAR		<p>1:Gluten 2:Crustacis 3:Ou 4:Peix 5:Cacauets 6:Soja 7:Llet 8:Fruita Seca amb closca 9:Api 10: Mostassa 11:Sèsam 12:Sulfits 13:Tramussos 14:Mol·luscos</p>	<p>Pasta integral amb salsa pesto casolana (1,3,6,7,8,10) Lluç al forn amb picada d'all i julivert (4) Samfaina de verdures Fruita de temporada</p>	 <p>VACANCES PASQUA</p>	
SOPAR			<p>Amanida de lleties, alvocat mango, ceba i pebre/ fruita</p>		
	<b>Dilluns 6</b>	<b>Dimarts 7</b>	<b>Dimecres 8</b>	<b>Dijous 9</b>	<b>Divendres 10</b>
DINAR	 <p>VACANCES PASQUA</p> 				
SOPAR					
	<b>Dilluns 13</b>	<b>Dimarts 14</b>	<b>Dimecres 15</b>	<b>Dijous 16</b>	<b>Divendres 17</b>
DINAR	<p>Crema d'espínacs i pastanaga Cordon bleu (1,3,6,7,8,10) Daus de tomàtiga i ceba Fruita de temporada</p>	<p>Cuinat de lleties amb verdures (1) Cuixetes de pollastre al forn amb llimona i herbes aromàtiques Patates rostides Fruita de temporada</p>	<p>Arròs a la cubana (3) Salmó a la planxa amb picada d'all i julivert (4) Lletuga iceberg i pastanaga ratllada Fruita de temporada</p>	<p>Crema de verdures i llegums Ous remenats amb salsa de tomàtiga (3) Lletuga, blat de les índies i olives logurt (7)</p>	<p>Pasta integral a la napolitana (1,3,6,10) Filet de gall a l'espatlla (4) Ceba i xampinyons saltejats Fruita de temporada</p>
SOPAR	<p>Aguiat de sípia amb patates i verdures/ fruita</p>	<p>Mongeta verda saltejada amb ceba i ous a la planxa/ fruita</p>	<p>Lasanya de moniato i verdures / fruita</p>	<p>Sopa de verdures i seitons al forn amb all i julivert/ fruita</p>	<p>Hamburguesa de ciurons i escalivada/ fruita</p>
	<b>Dilluns 20</b>	<b>Dimarts 21</b>	<b>Dimecres 22</b>	<b>Dijous 23</b>	<b>Divendres 24</b>
DINAR	<p>Arròs broués de peix (2,4,9,14) Llom de porc amb salsa de poma i ceba Coliflor i pastanaga amb espècies Fruita de temporada</p>	<p>Ciurons escaldins (3) Bacallà amb salsa de tomàtiga (4) Patates al forn logurt (7)</p>	<p>Crema de carabassa i moniato Truita de patata i ceba (3) Tomàtiga trempada i blat de les índies Fruita de temporada</p>	<p>Arròs 5 delícies (pastanaga, pèsols, truita i gamba)(2,3,4,14) Lluç a la bilbaina (4) Lletuga iceberg, ceba i tomàtiga Fruita de temporada</p>	<p>Pasta integral amb salsa de tomàtiga ceba i espínacs (1,3,6,10) Hamburguesa de ciurons i verdures ecològica (11) Lletuga iceberg i pastanaga ratllada Fruita de temporada</p>
SOPAR	<p>Cus cus amb verdures panses i salmó /fruita</p>	<p>Amanida variada i calamar torrat /fruita</p>	<p>Pollastre amb wok de verdures /fruita</p>	<p>Quinoa amb verdures i tofu /fruita</p>	<p>Pa integral amb hummus i truita francesa amb coliflor /fruita</p>
	<b>Dilluns 27</b>	<b>Dimarts 28</b>	<b>Dimecres 29</b>	<b>Dijous 30</b>	
DINAR	<p>Crema de pastanaga i mongeta blanca Ous bullits amb tonyina (3,4) Lletuga iceberg olives i ceba Fruita de temporada</p>	<p>Arròs integral saltejat amb verdures Pitera de pollastre a la planxa amb salsa de xampinyons (7) Tomàtiga i cogombre Fruita de temporada</p>	<p>Cuinat de mongetes amb col i verdures Indiot a la planxa amb picada d'all i julivert Tomàtiga ceba i olives Fruita de temporada</p>	<p>Sopa de brou de carn i verdures (1,3,6,9,10) Pilotes de lleties ecològiques amb salsa de tomàtiga (11) Pèsols i pastanaga Fruita de temporada</p>	
SOPAR	<p>Pasta de llegums amb salsa de verdures /fruita</p>	<p>Carxofes saltejades i ou a la planxa/fruita</p>	<p>Saltejat de gambes amb verdures/fruita</p>	<p>Crema d'espàrrecs i porro lluç amb verdures a la papillota/fruita</p>	



## Informació sobre el menú

- ✚ Per a l'elaboració i valoració del menú s'ha complert amb el **Reial Decret 315/2025**, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.
- ✚ Les amanides estan trempades amb oli d'oliva verge extra.
- ✚ Es cuina amb oli de gira-sol alt oleic
- ✚ Els nostres iogurts no contenen més de 12,3 g de sucre per cada 100 ml
- ✚ L'única beguda emprada és l'aigua
- ✚ La fruita i verdura és de temporada
- ✚ Cuinem plats tradicionals de les Illes Balears
- ✚ Es serveix pa integral dues vegades a la setmana
- ✚ Dos plats principals al mes són aliments ecològics
- ✚ En cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries s'adaptarà el menú sempre i quan s'entregui certificat mèdic
- ✚ Quan per raons culturals es motivi l'exclusió d'un tipus d'aliment, disposarem, sempre que les condicions ho permetin i sigui assumible econòmicament, d'un menú alternatiu suficient per cobrir les necessitats nutricionals de l'alumnat.
- ✚ El menú elaborat ha estat elaborat i supervisat per un Nutricionista Dietista.

