

MENÚ CAMPUS JUNY 26

	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
DINAR	CUINAT DE LLENTIES	AMANIDA TROPICAL lletuga, pastanaga, indiots i pinya.	ARRÒS TRES DELICIES pastanaga, indiots, pèssols	ESPIRALS AMB TONYINA pasta, tomàtiga, blat de les indies, tonyina	AMANIDA DE PATATA AMB CIURONS patata, ciurons, tomàtiga i olives
	TRUITA FRANCESA	PASTA BOLONYESA	PEIX AL FORN	POLLASTRE ROSTIT AMB VERDURAS	INDIOT ARREBOSSAT
	AMANIDA: lletuga, tomàtiga i pastanaga ratllada		PATATA AL FORN	MONGETA VERDA, CEBA I BACON	AMANIDA lletuga, pastanaga
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS
	DILLUNS 29	DIMARTS 30			
DINAR	AMANIDA CÉSAR lletuga, tomàtiga, formatge i pollastre	AMANIDA MONGETA tomàtiga, formatge, ceba morada i olives			
	PILOTES AMB Salsa de TOMÀTIGA	PEIX AL FORN AMB PATATA ROSTIDA			
	COUS COUS				
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS			

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 Fruïts secs amb closca 9 Àpid 10 Mostassa 11 Sèsam 12 Diòxid de sofre 13 Tramussos 14 Mol·luscs TR Traces

Informació sobre els nostres menús

Sempre hi ha Pa moreno integral de forn de llenya (producte local) d'acompanyament i aigua embotellada

Les amanides estan trempades amb oli d'oliva extra verge premsat en fred

Els nostres iogurts no contenen més de 12,3g de sucre per cada 100ml

En ocasions combinem cereal i llegum per obtenir proteïna vegetal d'alta qualitat.

Utilitzem sal i espècies de comerç just.

Tot el nostre lluç té certificat MSC (pesca sostenible certificada).

Un 10% dels nostres ingredients i/o productes són de proximitat i de km0. El producte a servir dependrà de l'època de l'any.

El 5% de les nostres carns d'au tenen certificat "welfair" que promou el benestar animal.

El 5% dels nostres ous tenen certificat "welfair" que promou el benestar animal.

Utilitzem Plats tradicionals de les Illes Balears destacats en el text amb lila

Utilitzem Productes ecològics, destacats en el text amb verd

Utilitzem Productes de temporada segons el calendari APAEMA:

* en cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries s'adaptarà el menú sempre i quan s'entregui certificat mèdic.

* en cas de dieta blana i estricta (mal de panxa) es donarà: sopa d'arròs o puré de pastanaga + segon plat de carn o peix bullit, al forn o a la planxa amb patata, pastanaga o arròs blanc bullit de guarnició.

* en cas de dieta sense carn de porc per crencies religioses, se li donarà com a substitució pollastre, indiots, vedella, peix o ou.

Per l'elaboració dels menús s'ha tingut en compte: Documento de consenso sobre la alimentació 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.