

MENÚ JULIOL CAMPUS 26

		DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3		
DINAR		PASTA INTEGRAL A LA CARBONARA (1,3,6,7,10)	ARRÒS TRES DELICIES (pastanaga, indiots, pèssols)	SALMOREJO AMB OU BOLLIT (1,3)		
		TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	ROTI D'INDIOT EN SALS DE POMA (ceba, pastanaga, poma, tomàtiga)(12)	HAMBURGUESA MIXTA COMPLETA AMB PA (lletuga, tomàtiga i formatge) (1,7)		
		AMANIDA: lletuga, tomàtiga, blat de les índies	PATATA ROSTIDA	MONIATO AL FORN		
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS		
		DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
DINAR	AMANIDA DE MONGETA tomàtiga, formatge, ceba morada i olives (1,7)	PAELLA DE POLLASTRE I SÈPIA (4,9,14)	AMANIDA DE PASTA tomàtiga, indiots i blat de les índies	CREMA DE VERDURES AMB CROSTONS (1)	PASTA INTEGRAL AMB PESTO D'AMETLLA (1,3,6,8,10)	
	SALSITXES MIXTES (12)	TRUITA FRANCESA (3)	SALMÒ AL FORN AMB LLIMONA (4)	POLLASTRE AMB SALS CURRY	INDIOT ARREBOSSAT (1,3)	
	PATATA AL FORN	AMANIDA lletuga, pastanaga ratllada i pipes	BRÒQUIL I PATATA AL FORN	ARRÒS BLANC	AMANIDA fulles de roure, cogombre i tomàtiga	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
		DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
DINAR	AMANIDA DE CIURONS tomàtiga, olives negres, blat de les índies i ceba morada	ARRÒS TRES DELICIES (pastanaga, indiots, pèssols)	MACARRONS INTEGRALS A LA BOLONYESA DE CARN MAGRE (1,3,6,10)	CUINAT DE LLENTIES (1)	ENSALADILLA RUSSA AMB TONYINA I OU BOLLIT (4,3)	
	PIZZA (1,3,7)	PEIX A L'ESPATLLA(4,9,10,11)	TRUITA FRANCESA (3)	LLOM AMB SALS DE XAMPINYONS (7)	FIDEUÀ DE PEIX I MARISC (1,2,3,4,14)	
	FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA: lletuga, tomàtiga	AMANIDA: iceberg, canonges i pastanaga ratllada	PATATA ROSTIDA	FRUITA DEL TEMPS	
		FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	
		DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
DINAR	PASTA SALTEJADA AMB INDIOT, ALL, OLI I ORENGA (1,3,6,10)	ARRÒS AMB CEBA, PREBE VERMELL I BACÓ	AMANIDA DE PATATA AMB CIURONS patata, ciurons, tomàtiga, olives, ou	CREMA DE CARABASSA I MONGETA BLANCA AMB CROSTONS (1)	AMANIDA DE PASTA I TONYINA pasta, tomàtiga, blat de les índies i tonyina	
	TRUITA DE PATATA (3)	PILOTES DE CARN MIXTA AMB SALS DE VERDURES	INDIOT A LA PLANXA	PEIX BLANC AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT (4)	POLLASTRE AL FORN AMB POMA I PRUNES XAMPINYONS I MONGETA VERDA	
	AMANIDA lletuga, tomàtiga i blat de les índies	PATATA AL FORN	PISTO	PATATA FREGIDA	FRUITA DEL TEMPS	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	

		DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES 31
DINAR	ARRÒS A LA CUBANA AMB OU BOLLIT (3)	TREMPÓ DE CIURONS	PASTA INTEGRAL A LA NAPOLITANA (1,3,6,10)	AMANIDA DE PATATA tomàtiga, olives, tonyina i maionesa	SALMOREJO AMB OU BOLLIT	
	PEIX ARREBOSSAT (1,4,2,3,6,7,10,14)	CUIXES DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIMONA I ROMANÍ	TRUITA DE PATATA I CEBA (3)	ROTI D'INDIOT EN SALS DE POMA (ceba, pastanaga, poma, tomàtiga)(12)	HAMBURGUESA MIXTA COMPLETA (lletuga, tomàtiga i formatge) (1,7)	
	AMANIDA: lletuga, pastanaga ratllada i pipes	PATATA ROSTIDA	AMANIDA lletuga, cogombre i blat de les índies	ARRÒS BOLLIT	MONIATO AL FORN	
	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	FRUITA DEL TEMPS	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

MENÚ JULIOL CAMPUS 26

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 "welfare" que promou el benestar animal.

El 5% dels nostres ous tenen certificat "welfare" 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 blanda i estringent (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 creences religioses, se li donarà com a substitució pollastre, indi, 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.