



Menú GENERAL, mes d'abril de 2024

Els menús inclouen aigua i pa blanc o morè del forn de Sa Creu d'Algaida. Els trempats es fan amb oli d'oliva.
 Les hortalisses de temporada del menú són de producció ecològica i de proximitat, de la finca Can Delomo d'Algaida.

8	9	10	11	12
Crema de porros i carbassí	Sopa d'ossos de vedella i faraona	Espaguetis integrals amb salsa a la bolonyesa	Llentíes amb patata i verdures (bledes, espinacs, pastanaga, pebre vermell)	Arròs paella de verdures i carn
Truïta de patata i ceba	Pollastre rostí	Hoki a la planxa amb picada	Cuinat de pilotes de vedella	Croquetes casolanes d'espinacs i lluç
Ensalada de lletugues, tomàtiga i blat de les índies	Patates rostides i lletugues trempades	Ensalada amb olives	amb pèsols, mongetes, pastanaga i patates	Ensalada de lletuga, escarola i tonyina
logurt	Pera	Poma	Taronja	Plàtan
Suggeriment de sopar: Salmó a la planxa amb arròs i verdures / Fruïta	Suggeriment de sopar: Cuscús saltat amb crudités i ciurons / Fruïta	Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i indiots amb xampinyons / Fruïta	Suggeriment de sopar: Tortita de bròcoli i formatge amb ensalada i patata / Fruïta	Suggeriment de sopar: Quiche de verdures/ Fruïta
15	16	17	18	19
Sopa de bullit	Canelons casolans de carn amb salsa beixamel	Cuinat de ciurons amb patata i verdures (col, pastanaga, espinacs)	Crema de verdures de temporada i llegum	Arròs de peix
Estofat de magre i pollastre amb patata i verdures	Varetes casolanes de salmó	Truïta de verdures i patata	Lluç al forn amb salsa a la Biscaina (tomàtiga, ceba, pebre vermell, all)	Pollastre al forn
(ceba, pebre verd, pastanaga i mongetes tendres)	Ensalada de mezclum, tomàtiga i blat de les índies	Ensalada de tomàtiga trempada	Patata panadera	Ensalada variada amb olives
Poma	Plàtan	Taronja	Pera	logurt
Suggeriment de sopar: Ensalada variada i sípia amb arròs / Fruïta	Suggeriment de sopar: Espirals de llegums amb curri de verdures / Fruïta	Suggeriment de sopar: Cuscús amb verdures saltades i indiots / Fruïta	Suggeriment de sopar: Ensalada variada i ous romputs amb patata / Fruïta	Suggeriment de sopar: Coca variada amb sardines o caballa / Fruïta
22	23	24	25	26
Macarrons integrals amb salsa de tomàtiga natural	Crema de pastanaga i verdures	Llentíes amb patata i verdures (bledes, espinacs, pastanaga, pebre vermell)	Sopa d'ossos d'espinada i gallina	Arròs integral amb salsa a la napolitana
Bacallà arrebossat casolà	Lluç amb salsa a la Biscaina (ceba, pebre vermell, tomàtiga i all)	Salsitxes fresques a la planxa	Escalop casolà de pollastre	Truïta a la francesa
Ensalada de lletuga, tomàtiga i olives	Arròs a les fines herbes	Ensalada amb blat de les índies	Patates i mongetes tendres bullides	Montadito de tomàtiga i tonyina
Pera	logurt	Taronja	Plàtan	Poma
Suggeriment de sopar: Cuscús amb verdures i conill trossejat / Fruïta	Suggeriment de sopar: Ensalada d'arròs amb ciurons / Fruïta	Suggeriment de sopar: Bullit de patata i verdurs amb ou / Fruïta	Suggeriment de sopar: Ensalada i salmó a la planxa amb arròs / Fruïta	Suggeriment de sopar: Pizza casolana / Fruïta
29	30			
Sopa de faraona i vedella	Cuinat de ciurons amb patata i verdures (col, pastanaga, espinacs)			
Pollastre al forn amb salsa caçadora (pastanaga, xampinyons, ceba, porros, tomàtiga, api)	Librets casolans de Pernil dolç i formatge			
Patata rostida	Ensalada de lletuga i tomàtiga			
logurt	Taronja			
Suggeriment de sopar: Ensalada amb cuscús i lluç arrebossat / Fruïta	Suggeriment de sopar: Sopa de pasta i truita amb alls tendres / Fruïta			

Disposam de la informació dels al·lèrgens continguts en els menús conforme al RD 126/2015.

