



Menú general mes de abril de 2018

CEIP BENDINAT

LUNES 9	MARTES 10	MIÉRCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
ARROZ A LA MILANESA ESCALOPE CASERO TRAMPÓ MALLORQUÍN FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> <i>Sopa de pasta y tortilla a la francesa con calabacín</i> <i>Fruta de temporada</i>	CREMA DE ZANAHORIA Y PUERROS MERLUZA EN SALSAS VERDES JUDÍAS VERDES, PATATA Y GUISANTES FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> <i>Arroz con cebolla, pimiento y pollo salteado</i> <i>Fruta de temporada</i>	SOPA DE CARACOLA HAMBURGUESA CASERA A LA PLANCHA PATATAS BRAVES LECHE MERENGADA <i>Sugerencia de cena:</i> <i>Lenguado con ajo y pimentón y ensalada con nueces y crostones</i> <i>Fruta de temporada</i>	GUIZO DE GARBANZOS ECOLÓGICOS CON JAMÓN HUEVO DURO HERVIDO ZANAHORIA Y PATATAS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> <i>Croquetas de espinacas con ensalada con aceitunas</i> <i>Fruta de temporada</i>	TALLARINES CARBONARA SALMÓN A LA PLANCHA LECHUGA, PALMITO Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> <i>Crema de verduras y Pizza variada</i> <i>Fruta de temporada</i>
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
CAZUELA DE PATATA Y VERDURAS CON LOMO LENGUADO EMPANADO LECHUGA, REMOLACHA Y ESPÁRRAGOS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> <i>Couscous con verduras y pechuga de pollo a la plancha</i> <i>Fruta de temporada</i>	CANELONES CON CARNE TORTILLA DE ESPINACAS ENSALADA CAPRESE (TOMATE Y QUESO FRESCO) FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> <i>Merluza al vapor con patata, zanahoria y brócoli</i> <i>Fruta de temporada</i>	GUIZO DE JUDÍAS BLANCAS ECOLÓGICAS CON VERDURAS CABEZA DE LOMO ASADO PATATAS AL VAPOR YOGUR <i>Sugerencia de cena:</i> <i>Huevo cocido y ensalada variada con arroz basmati</i> <i>Fruta de temporada</i>	CREMA DE PUERROS BACALAO AL HORNO PISTO MANCHEGO FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> <i>Ensalada con couscous y filete de pavo a la plancha</i> <i>Fruta de temporada</i>	SOPA DE BULLIT BULLIT PATATA, ZANAHORIA, JUDÍAS Y GARBANZOS ECOLÓGICOS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> <i>Lenguado rebozado con ensalada con manzana y pasas</i> <i>Fruta de temporada</i>
LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
LENTEJAS ECOLÓGICAS CON VERDURAS POLLO A LA PEPITORIA PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> <i>Sopa de pescado y pescado con ensalada</i> <i>Fruta de temporada</i>	MARMITAKO DE BACALAO TORTILLA DE QUESO COLIFLOR REBOZADA FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> <i>Crema de verduras y contramuslo de pollo con tomate aliñado</i> <i>Fruta de temporada</i>	SOPA DE POLLO CON VERDURAS ALBÓNDIGAS CASERAS PURÉ DE PATATA YOGUR <i>Sugerencia de cena:</i> <i>Merluza enharinada con ensalada con crotones de pan y nueces</i> <i>Fruta de temporada</i>	CREMA DE CALABACÍN Y GARBANZOS ECOLÓGICOS PIZZA DE ATÚN Y JAMÓN RODAJAS DE ZANAHORIA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> <i>Filete de pavo salteado con arroz y verduras</i> <i>Fruta de temporada</i>	ENSALADA DE PASTA MERLUZA ORLY VERDURAS ASADAS FRUTA DE TEMPORADA <i>Sugerencia de cena:</i> <i>Tortilla de patata y cebolla con ensalada con manzana y pasas</i> <i>Fruta de temporada</i>
LUNES 30	<p>IMPORTE MENSUAL DEL COMEDOR: 89,10 €</p> <p>VALES DIARIOS: 6,50 €</p> <p>La cuota se abonará del 1 al 5 de cada mes.</p>			
NO LECTIVO				

Los menús van acompañados de pan y agua. La cocina utiliza aceite de oliva para cocinar y aliñar los platos.

Incorporamos cada mes, en la medida de lo posible, el producto local y de temporada. Este mes serán: PATATA, CEBOLLA, JUDÍAS VERDES, TOMATE Y
SI NECESITA INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGICOS CONTENIDOS EN EL MENÚ CONTACTE LLAMANDO AL 971682415





Menú general mes de abril de 2018

CEIP BENDINAT

DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
ARRÒS MILANESA	CREMA DE PASTANAGA I PORROS	SOPA DE CARAGOLA	AGUIAT DE CIGRONS ECOLÒGICS AMB PERNIL	TALLARINS CARBONARA
ESCALOP CASOLÀ	LLUÇ EN SALSÀ VERDA	HAMBURGUESA CASOLANA A LA PLANXA	OU BULLIT	SALMÓ A LA PLANXA
TRAMPÓ MALLORQUÍ	MONGETES, PATATA I PÈSOLS	PATATES BRAVES	PASTANAGA I PATATA	LLETUGA, PALMITO I TOMÀTIGA
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	LLET MERENGADA	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
Suggeriment de sopar: <i>Sopa de pasta i truita a la francesa amb carabassí</i>	Suggeriment de sopar: <i>Arròs amb ceba, pebres i pollastre saltejat</i>	Suggeriment de sopar: <i>Llenguado amb all i pebre dolç, ensalada amb nous i crostons</i>	Suggeriment de sopar: <i>Croquetes d'espínacs i ensalada amb olives</i>	Suggeriment de sopar: <i>Crema de verdures i pizza variada</i>
<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
CASOLA DE PATATA, VERDURES I LLOM	CANELONS DE CARN	MONGETES BLANQUES ECOLÒGIQUES AMB VERDURES	CREMA DE PORROS	SOPA DE BULLIT
LLenguado PANAT	TRUITA D'ESPINACS	CAP DE LLOM AL FORN	BACALLÀ AL FORN	BULLIT MALLORQUÍ
LLETUGA, REMOLATXA I ESPÀRRECS	ENSALADA CAPRESE (TOMÀTIGA I FORMATGE FRESC)	PATATES AL VAPOR	"PISTO MANCHEGO"	PATATA, PASTANAGA, MONGETES I CIGRONS ECOLÒGICS
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
Suggeriment de sopar: <i>Couscous amb verdures i pitrera de pollastre a la planxa</i>	Suggeriment de sopar: <i>Lluç al vapor amb patata, pastanaga i bròcoli</i>	Suggeriment de sopar: <i>Ou bullit i ensalada amb arròs basmati</i>	Suggeriment de sopar: <i>Ensalada amb couscous i filet d'indiot a la planxa</i>	Suggeriment de sopar: <i>Llenguado arrebossat amb ensalada amb poma i panses</i>
<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
LLENTIES ECOLÒGIQUES AMB VERDURES	MARMITAKO DE BACALLÀ	SOPA DE POLLASTRE I VERDURES	CREMA DE CARABASSÍ I CIGRONS ECOLÒGICS	ENSALADA DE PASTA
POLLASTRE A "LA PEPITORIA"	TRUITA DE FORMATGE	PILOTES CASOLANES	PIZZA DE PERNIL I TONYINA	LLUÇ AL FORN
PATATES BULLIDES	COLFLORI ARREBOSSADA	PURÉ DE PATATA	RODANXES DE PASTANAGA I TOMÀTIGA	VERDURES AL FORN
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT	FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA
Suggeriment de sopar: <i>Sopa de peix i peix amb ensalada</i>	Suggeriment de sopar: <i>Crema de verdures i contracuixeta de pollastre amb tomàtiga</i>	Suggeriment de sopar: <i>Lluç enfarinat amb ensalada amb crostons i nous</i>	Suggeriment de sopar: <i>Filet d'indiot saltejat amb arròs i verdures</i>	Suggeriment de sopar: <i>Truita de patata i ceba amb ensalada amb poma i panses</i>
<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>	<i>Fruita de temporada</i>

NO LECTIU

IMPORT MENSUAL DEL MENJADOR: **89,10 €**

VALS DIARIS: **6,50 €**

La quota s'abonarà de l'1 al 5 de cada mes.

Els menús van acompanyats de pa i aigua. La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar i remullar els plats.

Cada mes incorporam, en la mesura de les possibilitats, productes locals de temporada. Aquest mes seran: PATATA, CEBA, MONGETES VERDES, TOMÀTIGA I CARABASSÍ

SI NECESSITA INFORMACIÓ DELS AL·LÈRGICONS CONTINGUTS EN EL MENÚ CONTACTI AMB LES OFICINES CRIDANT AL 971682415

