



# CEIP ES MOLINAR

MENU DE MENJADOR – MES OCTUBRE 2018				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 ENSALADA D'ESPIRALS ALETES DE POLLASTRE AMB SALTEJAT DE PÈSOLS AMB PERNIL FRUITA DEL TEMPS	2 CREMA DE CARABASSA SALMÓ A LA PLANXA AMB ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURITES FRUITA DEL TEMPS	3 SOPA LLOM AL FORN AMB SALSA DE PASTANAGA I PURÉ DE PATATES CASOLÀ FRUITA DEL TEMPS	4 ARRÒS DE PEIX HALIBUT AMB ENSALADA DE LLETUGA, TOMÀTIGA I OLIVES IOGUR	5 CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES TRUITA DE TONYINA FRUITA CÍTRICA
8 BROQUETA DE VERDURES ARRÒS A LA CUBANA FRUITA DEL TEMPS	9 FIDEUS DE PEIX FILET DE LLUÇ A LA MENIER AMB XAMPINYONS I PEBROTS FRUITA DEL TEMPS	10 SOPA DE BULLIT BULLIT FRUITA DEL TEMPS	11 ENSALADA MIXTA PASTÍS DE CARN DE VEDELLA AMB COLFLORI IOGUR	12
15 ENSALADA (LLETUGA, PASTANAGA, OU BULLIT I MONGETES VERDES AMB PERNIL) MACARRONS A LA BOLONYESA FRUITA DEL TEMPS	16 PURÉ DE VERDURES CUIXES DE POLLASTRE AMB ENSALADA (LLETUGA I PASTANAGA) GELATINA	17 ARRÒS DE PEIX SEITONS FREGITS AMB MONGETES VERDES SALTEJADES FRUITA DEL TEMPS	18 CUINAT DE MONGETES AMB VERDURES TRUITA DE PERNIL I FORMATGE IOGUR	19 SOPA ESTOFAT DE PILOTES AMB VERDURES I PATATES FRUITA DEL TEMPS
22 ESPAGUETIS A LA CARBONARA TRUITA D'ESPINACS FRUITA DEL TEMPS	23 CUINAT DE CIURONS AMB BACALLÀ RABES DE ÇALAMAR AMB BRÒQUIL FRUITA DEL TEMPS	24 CREMA DE COLFLORI SALSITXES AMB PATATES IOGUR	25 FIDEUS DE PEIX MUSSOLA AL FORN AMB PASTANAGA BABY FRUITA DEL TEMPS	26 ENSALADA MIXTA (LLETUGA, TOMÀTIGA, TONYINA I OLIVES) ARRÒS BRUT FRUITA DEL TEMPS
29 MACARRONS A LA CARABASSA LLUÇ SOFREGIT CASOLÀ AMB ENDÍVIES FRUITA DEL TEMPS	30 SOPA PATATA BULLIDA AMB MONGETES VERDES I OU FRUITA DEL TEMPS	31 ENSALADA DE CIURONS PASTÍS DE TONYINA FRUITA DEL TEMPS		

DISPOSEM DE LA INFORMACIÓ SOBRE ELS AL·LERGÒGENS DEL NOSTRE MENÚ CONFORME EL RD 126/2015.  
ACOMPANYAT DE UN TROÇ DE PA DIARI (MORENO O BLANC).



# CEIP ES MOLINAR

MENU DE COMEDOR – MES OCTUBRE 2018				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 ENSALADA DE ESPIRALES ALITAS DE POLLO CON SALTEADO DE GUISANTES CON JAMÓN FRUTA DEL TIEMPO	2 CREMA DE CALABAZA SALMÓN A LA PLANCHA CON ARROZ SALTEADO DE VERDURITAS FRUTA DEL TIEMPO	3 SOPA LOMO AL HORNO CON SALSA DE ZANAHORIAS I PURÉ DE PATATAS CASERO FRUTA DEL TIEMPO	4 ARROZ DE PESCADO HALIBUT CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNAS YOGUR	5 POTAJE DE LENTEJAS CON VERDURAS TORTILLA DE ATÚN FRUTA CÍTRICA
8 BROCHETA DE VERDURAS ARROZ A LA CUBANA FRUTA DEL TIEMPO	9 FIDEOS DE PESCADO FILETE DE MERLUZA A LA MENIER CON CHAMPIÑONES Y PIMIENTOS FRUTA DEL TIEMPO	10 SOPA DE COCIDO COCIDO FRUTA DEL TIEMPO	11 ENSALADA MIXTA PASTEL DE CARNE DE TERNERA CON COLIFLOR YOGUR	12
15 ENSALADA (LECHUGA, ZANAHORIA, HUEVO HERVIDO Y JUDÍAS VERDES CON JAMÓN) MACARRONES A LA BOLOÑESA FRUTA DEL TIEMPO	16 PURÉ DE VERDURAS MUSLITOS DE POLLO CON ENSALADA (LECHUGA Y ZANAHORIA) GELATINA	17 ARROZ DE PESCADO BOQUERONES FRITOS CON JUDÍAS VERDES SALTEADAS FRUTA DEL TIEMPO	18 POTAJE DE JUDÍAS CON VERDURAS TORTILLA DE JAMÓN Y QUESO YOGUR	19 SOPA ESTOFADO DE VERDURAS Y PATATAS FRUTA DEL TIEMPO
22 ESPAGUETIS A LA CARBONARA TORTILLA DE ESPINACAS FRUTA DEL TIEMPO	23 POTAJE DE VERDURES RABAS DE CALAMAR CON BRÓCOLI FRUTA DEL TIEMPO	24 CREMA DE COLIFLOR SALSCHICHAS CON PATATAS YOGUR	25 FIDEOS DE PESCADO CAZÓN AL HORNO CON ZANAHORIA BABY FRUTA DEL TIEMPO	26 ENSALADA MIXTA (LECHUGA, TOMÁTE, ATÚN Y ACEITUNAS) ARROZ BRUT FRUTA DEL TIEMPO
29 MACARRONES A LA CALABAZA MERLUZA REHOGADA CASERA CON ENDÍVIAS FRUTA DEL TIEMPO	30 SOPA PATATA HERVIDA CON JUDÍAS VERDES Y HUEVOS FRUTA DEL TIEMPO	31 ENSALADA DE GARBANZOS PASTEL DE ATÚN FRUTA DEL TIEMPO		

DISPONEMOS DE LA INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÓGENOS DE NUESTRO MENÚ CONFORME EL RD 126/2015.  
ACOMPAÑADO DE UN TROZO DE PAN DIARIO (MORENO O BLANCO).