



Menú de 23 de novembre a 27 de novembre de 2020

Dilluns	Espagueti amb tomàtiga i olives (1, 3) Llonganissa fresca amb lletuga i pastanaga (12) Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Puré de verdures. Truita camperola amb tomàtiga trempada. Fruita
Dimarts	Cuinat de lleties amb verdures Truita de patata amb tomàtiga trempada (3) Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Hamburguesa vegana amb puré de moniato. Fruita
Dimecres	Crema de tomàtiga amb alfàbrega Pollastre al curri amb arròs al forn Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Sopa d'arròs amb lleties. Remenat de bolets i porros. Fruita
Dijous	Sopa juliana (1, 3, 9) Lluç a la mallorquina amb patata al forn (4) Fruita del temps
	Sugeriment sopar: Salmó al forn amb bròquil i quinoa. Fruita
Divendres	Ensalada de lletuga, tomàtiga, blat i mozzarella (7) Paella (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 14) Iogurt (7) o fruita del temps
	Sugeriment sopar: Ensalada d'alvocat, brots i tomàtiga. Salmó al forn amb patates. Fruita
	Els recordam que la nostra cuina és casolana i de mercat. Els possibles canvis que hi pugui haver en el menú seran a conseqüència de la manca de productes en el mercat.

Menú de 23 de noviembre a 27 de noviembre de 2020

Lunes	Espaguetis con tomate y aceitunas (1, 3) Longaniza fresca con lechuga y zanahoria (12) Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Puré de verduras. Tortilla campesina con tomate aliñado. Fruta
Martes	Potaje de lentejas con verduras Tortilla de patatas con tomate aliñado (3) Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Hamburguesa vegana con puré de boniato. Fruta
Miércoles	Crema de tomate con albahaca Pollo al curry con arroz al horno Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Sopa de arroz con lentejas. Revuelto de setas y puerro. Fruta
Jueves	Sopa juliana (1, 3, 9) Merluza a la mallorquina con patata al horno (4) Fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Salmón al horno con brócoli y quinoa. Fruta
Viernes	Ensalada de lechuga, tomate, maíz y mozzarella (7) Paella (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 14) Yogur (7) o fruta del tiempo
	Sugerencia cena: Ensalada de aguacate, brotes y tomate. Salmón al horno con patatas. Fruta
	"Les recordamos que nuestra cocina es casera y de mercado. Los posibles cambios que pueda sufrir nuestro menú serán consecuencia de la falta de producto en el mercado.

Menu from the 23rd of November to the 27th of November 2020

Monday	Spaghetti with tomato and olives (1, 3) Poultry sausage with lettuce and carrot (12) Fruit
	Dinner suggestions: Vegetable cream soup. Vegetable omelette with seasoned tomato. Fruit
Tuesday	Lentil stew with vegetables Spanish omelette with tomato salad (3) Fruit
	Dinner suggestions: Vegetal burger with sweet potato puree. Fruit
Wednesday	Tomato cream soup with basil Curry style chicken with baked rice Fruit
	Dinner suggestions: Rice with lentil soup. Stirred of mushrooms and leek. Fruit
Thursday	Noodle soup (1, 3, 9) Majorcan style hake with baked potato (4) Fruit
	Dinner suggestions: Baked salmon with broccoli and quinoa. Fruit
Friday	Lettuce, tomato, corn and mozzarella salad (7) "Paella" (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 14) Yogurt (7) or fruit
	Dinner suggestions: Avocado, shoots and tomato salad. Baked salmon with potatoes. Fruit
	We remind you that our cooking is homemade with fresh ingredients. Any possible changes will be due to the lack of the product in the market.

ALÉRGENOS

1- Gluten	2- Crustáceos	3- Huevos	4- Pescados	5- Cacahuets	6- Soja	7- Lácteos	8- Frutos secos	9- Apio	10- Mostaza	11- Sésamo	12- Sulfitos	13- Altramucos	14- Moluscos
-----------	---------------	-----------	-------------	--------------	---------	------------	-----------------	---------	-------------	------------	--------------	----------------	--------------