

DI	Dm	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
<p style="text-align: right;">1</p> <p style="text-align: center;">FESTA</p>	<p style="text-align: right;">2</p> <p>Arròs amb salsa de tomàtiga San Jacobos amb ensalada</p> <p>Fruita 1,2,3</p>	<p style="text-align: right;">3</p> <p>Sopa de brou Calamar en salsa i patates forn</p> <p>Fruita 1,2,3,4,5</p>	<p style="text-align: right;">4</p> <p>Ciurons escaldins Pollastre rostit amb xítxaros i arròs blanc</p> <p>Fruita 1,2,3</p>	<p style="text-align: right;">5</p> <p>Crema de verdura Pizza casolana</p> <p>Pàtan eco</p> <p>1,2,3</p>	<p style="text-align: right;">6</p>	<p style="text-align: right;">7</p>
<p style="text-align: right;">8</p> <p>Arròs de peix (morralla i gerret de Cala Rajada) Indiot planxa amb ensalada</p> <p>Fruita 1,2,3,4,5</p>	<p style="text-align: right;">9</p> <p>Ciurons cuinats Pollastre forn amb patates</p> <p>Fruita 1,2,3</p>	<p style="text-align: right;">10</p> <p>Sopeta d'estrelletes Lloms de mussola forn amb verdura (patata no)</p> <p>Fruita 1,2,3,4,5</p>	<p style="text-align: right;">11</p> <p style="background-color: #cccccc;">Cuinat amb lleties eco</p> <p>Pollastre amb salsa de xampinyons i patata bollida</p> <p>logurt 1,2,3</p>	<p style="text-align: right;">12</p> <p>Magnòlies amb salsa de tomàtiga Truita francesa amb amanida i coliflori</p> <p>Fruita 1,2,3</p>	<p style="text-align: right;">13</p>	<p style="text-align: right;">14</p>
<p style="text-align: right;">15</p> <p>Purè de mongetes blanques Braç de carn picada amb patata i xampinyons</p> <p>Fruita 1,2,3</p>	<p style="text-align: right;">16</p> <p>Espaguetti Truita de formatge Amanida</p> <p>Fruita 1,2,3</p>	<p style="text-align: right;">17</p> <p>Crema de verdura Nuggets de peix amb patata bollida i xampinyons</p> <p>logurt 1,2,3,4,5</p>	<p style="text-align: right;">18</p> <p>Arròs tres delícies Piteres de pollastre amb verdura</p> <p>Fruita 1,2,3</p>	<p style="text-align: right;">19</p> <p>Burballes mallorquines Filet de lluç planxa amb mongetes saltejades</p> <p style="background-color: #cccccc;">Poma golden eco</p> <p>1,2,3,4,5</p>	<p style="text-align: right;">20</p>	<p style="text-align: right;">21</p>
<p style="text-align: right;">22</p> <p>Arròs brut Filet de dorada amb ensalada</p> <p>Fruita 1,2,3,4,5</p>	<p style="text-align: right;">23</p> <p>Crema de carabassa Cuixetes de pollastre amb salsa de curry i patates</p> <p>Fruita de temporada 1,2,3</p>	<p style="text-align: right;">24</p> <p>Fidevi Truita francesa Amanida</p> <p>Fruita 1,2,3</p>	<p style="text-align: right;">25</p> <p style="background-color: #cccccc;">Cuinat amb lleties eco</p> <p>Pitera de pollastre planxa amb ensalada</p> <p>Fruita 1,2,3</p>	<p style="text-align: right;">26</p> <p>Macarrons bolognesa Peix planxa amb mongetes tendres saltejades</p> <p>Fruita 1,2,3,4,5</p>	<p style="text-align: right;">27</p>	<p style="text-align: right;">28</p>
<p style="text-align: right;">29</p> <p>Arròs tres delícies Llom planxa amb verdura</p> <p>Fruita 1,2,3</p>	<p style="text-align: right;">30</p> <p>Sopa Reina (ou, sémola) Calamar amb salsa, patates i verdures</p> <p>Natilles 1-2-3-4-5</p>	<p style="text-align: right;">31</p> <p>Lleties Pollastre rostit amb arròs blanc</p> <p>logurt 1-2-3-6</p>	<p>Substàncies que poden causar al·lèrgia alimentària: 1 Gluten, 2 Llet, lactis, 3 Ous, 4 Peix, 5 Marisc, 6 Fruits secs, 7 àpid, 8 Soja</p> <p>No obstant la informació dels al·lèrgògens, és obligació del comensal informar a la cuina de qualsevol al·lèrgia alimentària per tal de poder ajustar el menú a les seves necessitats</p>			