

Di	Dm	Dc	Dj	Dv
<p style="text-align: right;"><b>3</b></p> <p>Llenties</p> <p>Lluç amb arròs saltejat</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>1,2,3,4,5</p> <p><b>Per sopar</b> Bollit de verdures amb patata i endiots</p>	<p style="text-align: right;"><b>4</b></p> <p>Sopeta</p> <p>Truita francesa amb amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>1,2,3</p> <p>Mongetes verdes amb tonyina i pa</p>	<p style="text-align: right;"><b>5</b></p> <p>Arròs de peix (morralla i gerret de Cala Rajada)</p> <p>Pollastre a la mallorquina</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>1,4,5,6</p> <p>Ou bollit amb verdures bollides</p>	<p style="text-align: right;"><b>6</b></p> <p>Macarrons bolognesa</p> <p>Calamar amb pastanaga saltejada i ensalada</p> <p>Galetes amb xocolata</p> <p>1,2,3,4,5</p> <p>Arròs amb cuixot dolç i tomàtiga trempada</p>	<p style="text-align: right;"><b>7</b></p> <p>Mongetes cuinades</p> <p>Salsitxa fresca amb amanida</p> <p>logurt</p> <p>1,2,3</p> <p>Truita francesa amb tomàtiga i pa</p>
<p style="text-align: right;"><b>10</b></p> <p>Sopeta</p> <p>Peix a la planxa amb mongetes tendres</p> <p>Poma golden eco</p> <p>1,2,3,4,5</p> <p><b>Per sopar</b> Truita francesa amb tomàtiga i pa</p>	<p style="text-align: right;"><b>11</b></p> <p>Ciurons trempats</p> <p>Pollastre amb patates i verdures</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>1,2,3</p> <p>Peix planxa amb amanida i xitxaros</p>	<p style="text-align: right;"><b>12</b></p> <p>Paella cega</p> <p>Filet de lluç planxa amb amanida</p> <p>logurt</p> <p>1,2,3,4,5</p> <p>Indiots amb xampinyons</p>	<p style="text-align: right;"><b>13</b></p> <p><b>Cuinat amb llenties eco</b></p> <p>Cuixetes de pollastre amb amanida variada i patata</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>1,2,3</p> <p>Bollit de verdures amb ou i patata</p>	<p style="text-align: right;"><b>14</b></p> <p>Crema de carabassa</p> <p>Indiots amb salsa, verdura variada i patates</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>1,2,3,6</p> <p>Arròs amb trempó i formatge</p>
<p style="text-align: right;"><b>17</b></p> <p>Macarrons amb salsa de tomàtiga</p> <p>Pollastre al curry amb xampinyons</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>1,2,3</p> <p><b>Per sopar</b> Lluç vapor amb patata i xampinyons</p>	<p style="text-align: right;"><b>18</b></p> <p>Llenties</p> <p>Nuguets de peix amb verdures</p> <p>logurt</p> <p>1,2,3,4,5</p> <p>Pollastre planxa amb pasta i pastanaga bollida</p>	<p style="text-align: right;"><b>19</b></p> <p>Arròs de peix de Cala Rajada</p> <p>Truita francesa farcida de cuixot dolç amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>1,2,3</p> <p>Truita francesa amb pa</p>	<p style="text-align: right;"><b>20</b></p> <p>Crema de verdures</p> <p>Redó de vadella amb verdura variada i patates</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>1,2,3,6</p> <p>Trampó amb tonyina i arròs</p>	<p style="text-align: right;"><b>21</b></p> <p>Sopa de pinyonet</p> <p>Medallons de lluç amb amanida</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>1,2,3,4,5</p> <p>Patata, verdures i formatge tendre</p>
<p style="text-align: right;"><b>24</b></p> <p>Crema de carabassó</p> <p>Truita de patata i ceba amb ensalada i tomàtiga trempada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>1,2,3</p> <p><b>Per sopar</b> Ensalada, espàrrecs blancs i peix amb un tall de pa</p>	<p style="text-align: right;"><b>25</b></p> <p>Sopa d'estrelletes</p> <p>Cuixetes de pollastre amb verdures</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>1,2,3,6</p> <p>Salmó planxa amb xampinyons saltejats i arròs</p>	<p style="text-align: right;"><b>26</b></p> <p>Arròs brut</p> <p>Hamburguesa planxa amb ensalada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>1,2,3</p> <p>Ou bollit amb verdures i patata</p>	<p style="text-align: right;"><b>27</b></p> <p>Ciurons cuinats</p> <p>Filet de dorada planxa amb mongetes tendres saltejades</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>1,2,3,4,5</p> <p>Sopeta amb bròquil i pollastre bollit</p>	<p style="text-align: right;"><b>28</b></p> <p>Lassagna</p> <p>Truita de formatge</p> <p>Amanida variada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>1,2,3,6</p> <p>Pa amb oli amb tomàtiga i bonito</p>
<p style="text-align: right;"><b>31</b></p> <p>Llenties</p> <p>Peix a n'es forn amb verdura (sense patata)</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>1,2,3,4,5</p> <p><b>Per sopar</b> :Truita de patates amb amanida</p>	<p><b>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</b></p> <p><b>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</b></p>			