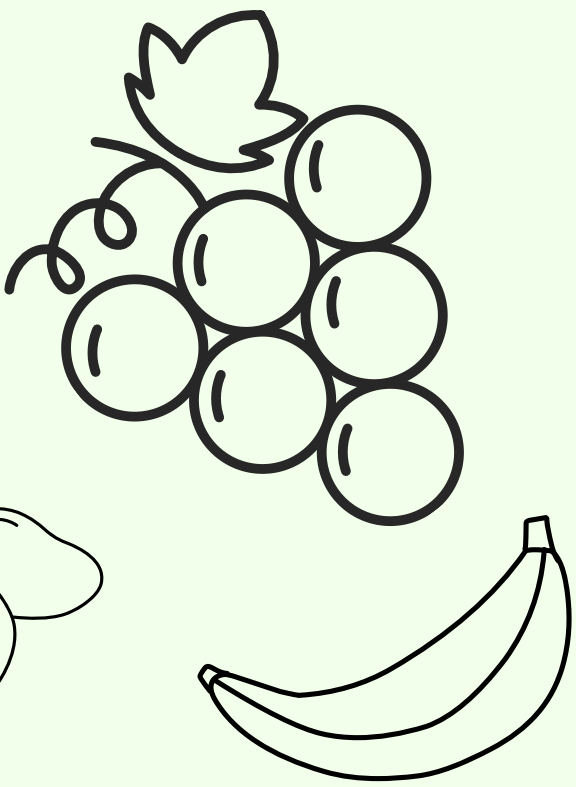


Ceip Son Rullan

Menú Setembre



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		<p>11 de Setembre Amanida de iceberg, pastanaga, blat de moro i tomàtiga (1,8)</p> <p>Salsitxes de pollastre amb patates al forn (1,3,6,7,12)</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>12 de Setembre Trempó amb tonyina (4)</p> <p>Aguiat de sépia amb patates a daus (4, 14)</p> <p>Gelat</p>	<p>13 de Setembre Macarrons amb salsa napolitana (1,3)</p> <p>Truïta de patates amb amanida, blat de moro i pastanaga (3)</p> <p>Fruïta de temporada</p>
<p>16 de Setembre Sopa d'estrelletes (1)</p> <p>Caella al forn amb amanida, tomàtiga i blat (1,4,14)</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>17 de Setembre Amanida de iceberg, olives i tomàtiga</p> <p>Estofat de vedella amb verdures</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>18 de Setembre Puré de ciurons (12)</p> <p>Truïta de patates amb tomàtiga trempada (3)</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>19 de Setembre Arròs de peix (4)</p> <p>Lluç al forn amb patates bullides i maionesa (1,4,7)</p> <p>logurt natural (7)</p>	<p>20 de Setembre Crema de carbassó (7)</p> <p>Pilotes amb salsa de tomàtiga i arròs bullit (1,7,12)</p> <p>Fruïta de temporada</p>
<p>23 de Setembre Crema de ciurons i verdures (12)</p> <p>Fideuà de peix i verdures (1,4,12,14)</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>24 de Setembre Arròs xinés (truita, pèsols, sofrit, indiots i pastanaga) (3)</p> <p>Peix al forn amb xampinyons laminats (1,3,4,6,7)</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>25 de Setembre Llenties cuinades</p> <p>Truïta d'espínacs amb amanida de tomàtiga, orenga i formatge (3,7)</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>26 de Setembre Crema de carbassó (7)</p> <p>Pollastre rostit amb salseta i patates bullides</p> <p>logur natural (7)</p>	<p>27 de Setembre Mac & Chesse (1,7)</p> <p>Pollastre a l'estil "Sureño" amb puré de patates.</p> <p>Fruïta de temporada</p>

- 1: Gluten
- 2: Crustàcis
- 3: Ou
- 4: Peix
- 5: Cacauets
- 6: Soia
- 7: Llet
- 8: Fruits secs
- 9: Api
- 10: Mostassa
- 11: Sèsam
- 12: Sulfits
- 13: Tramussos
- 14: Mol·luscos



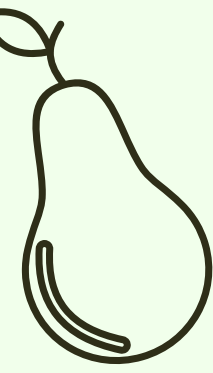
- Tots els menús son acompanyats de pa moreno i pa apte per a celíacs.
- Fruïta de temporada mes Setembre: Figues, Raïm, Pomes, Peres, Préssecs i nectarines.
- Verdures de km 0 i de proximitat.
- L'oli utilitzat per a cuinar i ensalades és Oli d'Oliva Verge extra i l'oli per a fritures es alt oleic.
- Consulta els al·lèrgens al personal de cuina.

CONSULTA LA PROPOSTA DE SOPAR

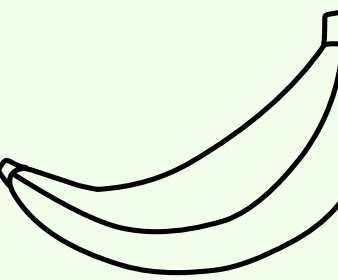
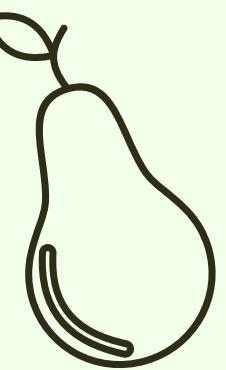
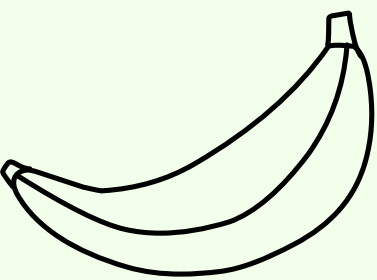
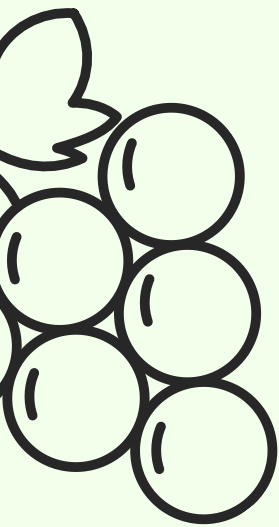


Proposta de Sopars

Menú Setembre



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		11 de Setembre Crêpe amb verdures i formatge Fruïta de temporada	12 de Setembre Tomatiga amb alvocat Ous escaldats. Fruïta de temporada	13 de Setembre Taboule amb cous cous i verdures. Peix blanc amb llimona. Fruïta de temporada
16 de Setembre Hamburguesa de vedella casolana amb verdures saltetjades. Fruïta de temporada	17 de Setembre Sopa de arros. Bullit. Fruïta de temporada	18 de Setembre Crema de verdures amb croutons. Truita francesa. Fruïta de temporada	19 de Setembre Truita francesa amb verdures. Fruïta de temporada	20 de Setembre Wrap de tonyina, tomàtiga i enciam. Fruïta de temporada
23 de Setembre Magre de porc a la planxa amb pisto. Fruïta de temporada	24 de Setembre Cuixetes de pollastre i bròquil al forn. Fruïta de temporada	25 de Setembre Sípia amb picada de julivert i crema de patata y verdures. Fruïta de temporada	26 de Setembre Crema de patata y verdures. Peix blau a la planxa amb herbes. Fruïta de temporada	27 de Setembre Pa amb oli mixte. Fruïta de temporada





Ceip Son Rullan

Menú Octubre



- 1: Gluten
- 2: Crustàcis
- 3: Ou
- 4: Peix
- 5: Cacauets
- 6: Soia
- 7: Llet
- 8: Fruits secs
- 9: Api
- 10: Mostassa
- 11: Sèsam
- 12: Sulfits
- 13: Tramussos
- 14: Mol·luscos

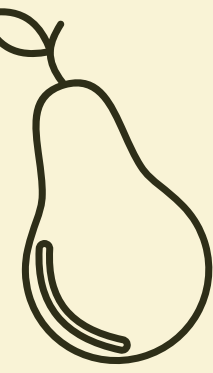
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>30 setembre</p> <p>Arròs de peix 4</p> <p>Lluç al forn amb pisto (4)</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>1 octubre</p> <p>Ciurons trempats amb patata, mongeta tendra, pastanaga i ou (3)</p> <p>Hamburguesa de pollastre amb patates al forn</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>2 octubre</p> <p>Macarrons a la bolonyesa (1,3)</p> <p>Truita de patates amb verdures saltetjades (3)</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>3 octubre</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>"Rabas" de calamar amb amanida (1,3,4,14)</p> <p>logurt Natural (7)</p>	<p>4 octubre</p> <p>Sopa meravella (1)</p> <p>Pitera d'indiots al curri amb arròs</p> <p>Fruïta de temporada</p>
<p>7 octubre</p> <p>Amanida del mediterrani (enciam, blat de les índies, ceba, tomàtiga, olives, tonyina i cogombre) (4)</p> <p>Salsitxes de pollastre amb patates al forn (12)</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>8 octubre</p> <p>Cuinat de lleties</p> <p>Pollastre rostit amb ceba i pebrots</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>9 octubre</p> <p>Crema de carabassó</p> <p>Lluç a la llimona (4) amb amanida (enciam, espinacs, pastanaga, blat de les índies)</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>10 octubre</p> <p>Paella Mixta (peix, pollastre i verdures) (4)</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam, olives i pastanaga (1,3,4,7)</p> <p>logurt Natural (7)</p>	<p>11 octubre</p> <p>Ous cuits amb beixamel (3,7)</p> <p>Caella al forn amb maionesa i lletuga, formatge, blat de les índies i pastanaga (4,7)</p> <p>Fruïta de temporada</p>
<p>14 octubre</p> <p>Sopa de brou de peix amb fidevi (1,2,3,4)</p> <p>Bullit de peix (lluç, i verdures bollides) (4,9)</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>15 octubre</p> <p>Purè de carabassa</p> <p>Aguiat de pilotes amb salsa tomàtiga i verdures (1,3)</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>16 octubre</p> <p>Pasta freda (1,3,7) (tomàtiga, ceba, pastanaga, blat de les índies, olives, cuixot)</p> <p>Lluç a la planxa i amanida de lletuga amb trempó (4)</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>17 octubre</p> <p>Estofat de mongetes blanques</p> <p>Saltetjat d'indiots amb verdures.</p> <p>logurt Natural (7)</p>	<p>18 octubre</p> <p>Arròs blanc amb salsa de tomàtiga</p> <p>Truita de patata i espinacs amb amanida d'enciam, olives i tomàtiga</p> <p>Fruïta de temporada</p>
<p>21 octubre</p> <p>Arròs delícies del camp (porro, pastanaga, pebres, pèsols, xampinyons)</p> <p>Nuggets de pollastre (1,3) amb amanida de tardor (enciam, pastanaga, poma)</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>22 octubre</p> <p>Lleties amb verdures i pollastre</p> <p>Palometà al forn amb pisto (4)</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>23 octubre</p> <p>Frit de pollastre (amb fonoll, patata, pebres, pèsols, porro i ceba)</p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciam, olives i pastanaga.</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>24 octubre</p> <p>Purè de carabassó (carabassó i ceba)</p> <p>Llampuga al forn (4) amb salsa de tomàtiga, amb pebres vermells i patates al forn</p> <p>logurt Natural (7)</p>	<p>25 octubre</p> <p>Fideuà a la carbonara (ceba, nata, cuixot, porro) (1,3,6,7)</p> <p>Cuixetes de pollastre amb amanida 'capresse'</p> <p>Fruïta de temporada</p>
<p>28 octubre</p> <p>Ciurons amb verdures de temporada (amb carabassa)</p> <p>Pitera de pollastre amb salsa de tomàtiga i coliflor arrebossada al forn</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>29 octubre</p> <p>Arròs brut</p> <p>Hokki amb picada d'all i julivert amb patates deluxe al forn</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>30 octubre</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam, tomàtiga, pastanaga i blat de les índies)</p> <p>Fruïta de temporada</p>	<p>31 octubre</p> <p>MENÚ HALLOWEEN: Sopa de pollastre de Halloween</p> <p>Tumbet de llom</p> <p>logurt Natural (7)</p>	



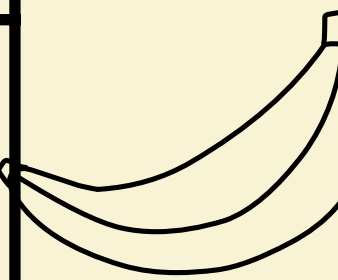
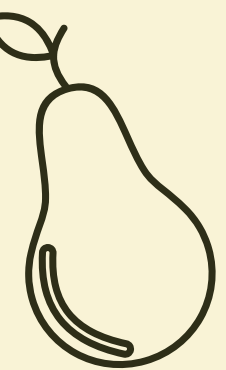
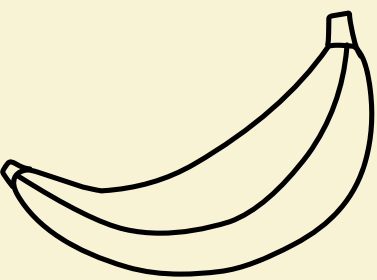
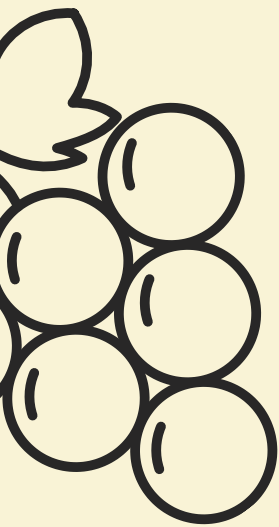


Proposta de Sopars

Menú Octubre



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	1 octubre Peix al forn amb patates al vapor. Fruita	2 octubre Daus d'indiot saltetjats amb pebre i ceba. Fruita	3 octubre Pollastre a la planxa amb tranpó. Fruita	4 octubre Amanida de quinoa amb salmó. Fruita
7 octubre Escalivada amb bacallà i quinoa. Fruita	8 octubre Lluç a la planxa amb menestra de verdures. Fruita	9 octubre Albergínies farcides de carn picada al forn i verdures. Fruita	10 octubre Pa amb oli de formatge i tomàtiga. Fruita	11 octubre Conill al forn amb tomàtiga i arròs. Fruita
14 octubre Croquetes de pollastre amb amanida de tomàtiga i oli. Fruita	15 octubre Ous amb tomàtiga i patates al vapor. Fruita	16 octubre Pizza casera prosciutto (pernil dolç, tomàtiga i mozzarella) Fruita	17 octubre Peix blau de temporada al forn amb verduretes a la planxa. Fruita	18 octubre Puré de verdures i quiche casolà. Fruita
21 octubre Crema de carbassó amb truita francesa. Fruita	22 octubre Pitera d'indiot amb salsa xampinyons i arròs. Fruita	23 octubre Llobarro al forn amb verdures. Fruita	24 octubre Hamburguesa casera amb pa integral i tomàtiga. Fruita	25 octubre Fajitas de pollastre amb ceba, pebre vermell, pebre verd i pebre groc. Fruita
28 octubre Filet de peix blanc amb puré de moniato. Fruita	29 octubre Bistec de vedella amb patates i tomàquet. Fruita	30 octubre Tajin de verdures. Broquetes d'indiot. Fruita	31 octubre Bròcoli al vapor. Croquetes de pollastre. Fruita	





Ceip Son Rullan

Menú Novembre



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1 novembre Crema de pastanaga i carbassa (7) Pitera pollastre amb lletuga, pastanaga i blat de les índies. Fruïta de temporada
4 novembre Sopa de peix (1, 3) Caella al forn amb maionesa i lletuga, formatge, blat de les índies i pastanaga (4,7) Fruïta de temporada	5 novembre Cuiinat de ciurons amb verdures Truita de patata i espinacs amb lletuga i tomàtiga (3) Fruïta de temporada	6 novembre Puré de verdures fresques de temporada Pollastre al curri amb arròs (7,11) Fruïta de temporada	7 novembre Macarrons a la bolonyesa (1,3) Lluç a la provençal amb pèsols (4) logurt Natural (7)	8 novembre Crema de carbassa amb formatge (7) Saltetjat d'indiot amb verdures. Fruïta de temporada
11 novembre Arròs saltat amb verdures (porro, pebre vermell, pastanaga i blat de les índies) Aguiat de sépia amb patates a daus (4,14) Fruïta de temporada	12 novembre Puré de carbassi, porros, ceba i patatai Lluç al forn amb verdures rostides Fruïta de temporada	13 novembre Cuiinat de lleties amb verdures de temporada Hamburguesa mixta a la planxa amb coliflor arrebossada Fruïta de temporada	14 novembre Sopa de peix ambs verdures Filet de lluç arrebossat amb amanida icerberg, formatge i tomàquet logurt Natural (7)	15 novembre Ragú de vedella amb patates i verdures TTruita de patata amb amanida d'enciam, olives, blat de moro i pastanaga (3) Fruïta de temporada
18 novembre Arròs delícies del camp (porro, pastanaga, pebres, pèsols, xampinyons) Nuggets de pollastre (1,3) amb amanida de tardor (enciam, pastanaga, poma) Fruïta de temporada	19 novembre Lleties amb verdures i pollastre Palometa al forn amb pisto (4) Fruïta de temporada	20 novembre Frit de pollastre (amb fonoll, patata, pebres, pèsols, porro i ceba) Truita de carbassi amb amanida d'enciam, olives i pastanaga. Fruïta de temporada	21 novembre Puré de carabassó (carabassó i ceba) Llampuga al forn (4) amb salsa de tomàtiga, amb pebres vermells i patates al forn logurt Natural (7)	22 novembre Fideuà a la carbonara (ceba, nata, cuixot,porro) (1,3,6,7)) Cuixetes de pollastre amb amanida 'capresse' Fruïta de temporada
25 novembre Ciurons amb verdures de temporada (amb carbassa) Pitera de pollastre amb salsa de tomàtiga i coliflor arrebossada al forn Fruïta de temporada	26 novembre Arròs brut Hokki amb picada d'all i julivert amb patates deluxe al forn Fruïta de temporada	27 novembre Crema de verdures de temporada Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam, tomàtiga, pastanaga i blat de les índies) Fruïta de temporada	28 novembre MENÚ HALLOWEEN: Sopa de pollastre de Halloween Tumbet de llom logurt Natural (7)	29 novembre Crema de verdures de temporada Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam, tomàtiga, pastanaga i blat de les índies) Fruïta de temporada

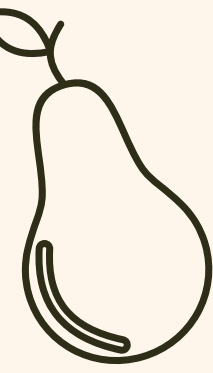
- 1: Gluten
- 2: Crustàcis
- 3: Ou
- 4: Peix
- 5: Cacauets
- 6: Soia
- 7: Llet
- 8: Fruits secs
- 9: Api
- 10: Mostassa
- 11: Sèsam
- 12: Sulfits
- 13: Tramussos
- 14: Mol·luscos



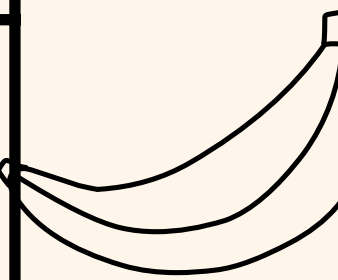
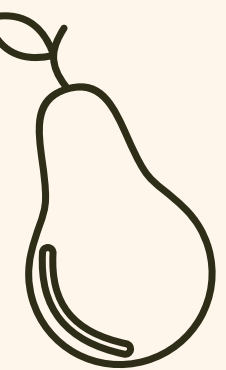
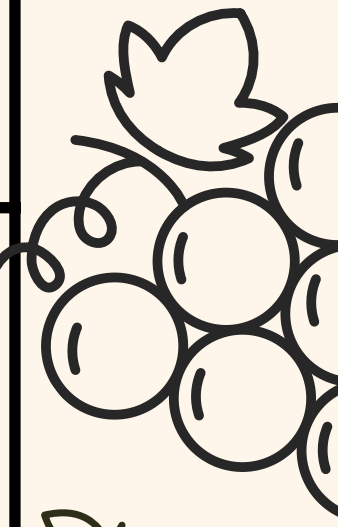
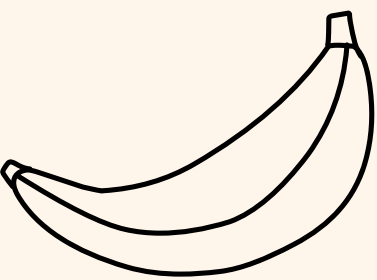
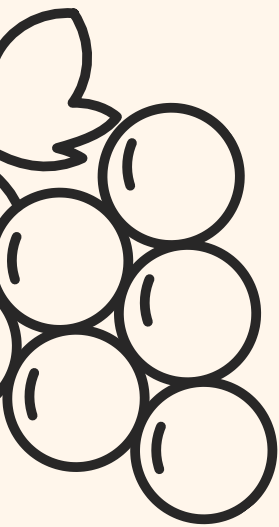


Proposta de Sopars

Menú Novembre



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	1 octubre Peix al forn amb patates al vapor. Fruita	2 octubre Daus d'indiot saltetjats amb pebre i ceba. Fruita	3 octubre Pollastre a la planxa amb tranpó. Fruita	4 octubre Amanida de quinoa amb salmó. Fruita
7 octubre Escalivada amb bacallà i quinoa. Fruita	8 octubre Lluç a la planxa amb menestra de verdures. Fruita	9 octubre Albergínies farcides de carn picada al forn i verdures. Fruita	10 octubre Pa amb oli de formatge i tomàtiga. Fruita	11 octubre Conill al forn amb tomàtiga i arròs. Fruita
14 octubre Croquetes de pollastre amb amanida de tomàtiga i oli. Fruita	15 octubre Ous amb tomàtiga i patates al vapor. Fruita	16 octubre Pizza casera prosciutto (pernil dolç, tomàtiga i mozzarella) Fruita	17 octubre Peix blau de temporada al forn amb verduretes a la planxa. Fruita	18 octubre Puré de verdures i quiche casolà. Fruita
21 octubre Crema de carbassó amb truita francesa. Fruita	22 octubre Pitera d'indiot amb salsa xampinyons i arròs. Fruita	23 octubre Llobarro al forn amb verdures. Fruita	24 octubre Hamburguesa casera amb pa integral i tomàtiga. Fruita	25 octubre Fajitas de pollastre amb ceba, pebre vermell, pebre verd i pebre groc. Fruita
28 octubre Filet de peix blanc amb puré de moniato. Fruita	29 octubre Bistec de vedella amb patates i tomàquet. Fruita	30 octubre Tajin de verdures. Broquetes d'indiot. Fruita	31 octubre Bròcoli al vapor. Croquetes de pollastre. Fruita	





Ceip Son Rullan

Menú Desembre



- 1: Gluten
- 2: Crustàcis
- 3: Ou
- 4: Peix
- 5: Cacauets
- 6: Soia
- 7: Llet
- 8: Fruits secs
- 9: Api
- 10: Mostassa
- 11: Sèsam
- 12: Sulfits
- 13: Tramussos
- 14: Mol·luscos

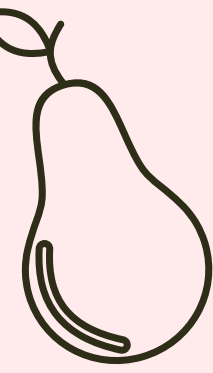
Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<u>30 setembre</u>	<u>1 octubre</u>	<u>2 octubre</u>	<u>3 octubre</u>	<u>4 octubre</u> a
<u>7 octubre</u> Amanida del mediterrani (enciam, blat de les indies, ceba, tomàtiga, olives, tonyina i cogombre) (4) Salsitxes de pollastre amb patates al forn (12) Fruïta de temporada	<u>8 octubre</u> Cuiat de lleties Pollastre rostit amb ceba i pebrots Fruïta de temporada	<u>9 octubre</u> Crema de carabassó Lluç a la llimona (4) amb amanida (enciam, espinacs, pastanaga, blat de les índies) Fruïta de temporada	<u>10 octubre</u> Paella Mixta (peix, pollastre i verdures) (4) Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam, olives i pastanaga (1,3,4,7) logurt Natural (7)	<u>11 octubre</u> Ous cuits amb beixamel (3,7) Caella al forn amb maionesa i lletuga, formatge, blat de les indies i pastanaga (4,7) Fruïta de temporada
<u>14 octubre</u> Sopa de brou de peix amb fidevi (1,2,3,4) Bullit de peix (lluç, i verdures bollides) (4,9) Fruïta de temporada	<u>15 octubre</u> Puré de carabassa Aguiat de pilotes amb salsa tomàtiga i verdures (1,3) Fruïta de temporada	<u>16 octubre</u> Pasta freda (1,3,7) (tomàtiga, ceba, pastanaga, blat de les índies, olives, cuixot) Lluç a la planxa i amanida de lletuga amb trempó (4) Fruïta de temporada	<u>17 octubre</u> Estofat de mongetes blanques Saltetjat d'indiot amb verdures. logurt Natural (7)	<u>18 octubre</u> Arròs blanc amb salsa de tomàtiga Truita de patata i espinacs amb amanida d'enciam, olives i tomàtiga Fruïta de temporada
<u>21 octubre</u> Arròs delícies del camp (porro, pastanaga, pebres, pèsols, xampinyons) Nuggets de pollastre (1,3) amb amanida de tardor (enciam, pastanaga, poma) Fruïta de temporada	<u>22 octubre</u> Lleties amb verdures i pollastre Palometa al forn amb pisto (4) Fruïta de temporada	<u>23 octubre</u> Frit de pollastre (amb fonoll, patata, pebres, pèsols, porro i ceba) Truita de carbassó amb amanida d'enciam, olives i pastanaga. Fruïta de temporada	<u>24 octubre</u> Puré de carabassó (carabassó i ceba) Llampuga al forn (4) amb salsa de tomàtiga, amb pebres vermells i patates al forn logurt Natural (7)	<u>25 octubre</u> Fideuà a la carbonara (ceba, nata, cuixot, porro) (1,3,6,7) Cuixetes de pollastre amb amanida 'capresse' Fruïta de temporada
<u>28 octubre</u> Ciurons amb verdures de temporada (amb carbassa) Pitera de pollastre amb salsa de tomàtiga i coliflor arrebossada al forn Fruïta de temporada	<u>29 octubre</u> Arròs brut Hokki amb picada d'all i julivert amb patates deluxe al forn Fruïta de temporada	<u>30 octubre</u> Crema de verdures de temporada Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam, tomàtiga, pastanaga i blat de les indies) Fruïta de temporada	<u>31 octubre</u> MENÚ HALLOWEEN: Sopa de pollastre de Halloween Tumbet de llom logurt Natural (7)	





Proposta de Sopars

Menú Desembre



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	1 octubre Peix al forn amb patates al vapor. Fruita	2 octubre Daus d'indiot saltetjats amb pebre i ceba. Fruita	3 octubre Pollastre a la planxa amb tranpó. Fruita	4 octubre Amanida de quinoa amb salmó. Fruita
7 octubre Escalivada amb bacallà i quinoa. Fruita	8 octubre Lluç a la planxa amb menestra de verdures. Fruita	9 octubre Albergínies farcides de carn picada al forn i verdures. Fruita	10 octubre Pa amb oli de formatge i tomàtiga. Fruita	11 octubre Conill al forn amb tomàtiga i arròs. Fruita
14 octubre Croquetes de pollastre amb amanida de tomàtiga i oli. Fruita	15 octubre Ous amb tomàtiga i patates al vapor. Fruita	16 octubre Pizza casera prosciutto (pernil dolç, tomàtiga i mozzarella) Fruita	17 octubre Peix blau de temporada al forn amb verduretes a la planxa. Fruita	18 octubre Puré de verdures i quiche casolà. Fruita
21 octubre Crema de carbassó amb truita francesa. Fruita	22 octubre Pitera d'indiot amb salsa xampinyons i arròs. Fruita	23 octubre Llobarro al forn amb verdures. Fruita	24 octubre Hamburguesa casera amb pa integral i tomàtiga. Fruita	25 octubre Fajitas de pollastre amb ceba, pebre vermell, pebre verd i pebre groc. Fruita
28 octubre Filet de peix blanc amb puré de moniato. Fruita	29 octubre Bistec de vedella amb patates i tomàquet. Fruita	30 octubre Tajin de verdures. Broquetes d'indiot. Fruita	31 octubre Bròcoli al vapor. Croquetes de pollastre. Fruita	

