

Menjars Aguilar Artiques S.L Menú escolar. Desembre 2025

Dilluns 1	Dimarts 2	Dimecres 3	Dijous 4	Divendres 5
Cuinat de lleties amb espinacs , pebre vermell, ceba i tomàtiga Bunyols de bacallà amb ensalada d' enciam , tomàtiga i pastanaga Fruita 1,2,3,4	Brou d'au i verdures amb pasta meravella Pitera de indiots a la casadora amb patata bullida Fruita 1,2	Ensalada de tonyina amb lletuga , tomàtiga , pastanaga i blat d'índies Paella de arròs integral amb pollastre, carabassó, porro , pèsols i pebre vermell Fruita 4	Cuinat de ciurons amb porro , bledes i colflori Truita francesa amb lletugues variades logurt 2,3	Crema de carabassó i bròquil amb crostons de pa integral Filet de dorada a la llimona amb patates , ceba i pèsols al forn Fruita 1
Dilluns 8	Dimarts 9	Dimecres 10	Dijous 11	Divendres 12
Festa Dia de la Inmaculada Concepció	Arròs roter (integral) amb carxofa, mongetes, pèsols i pastanaga Filet de lluç al forn amb patates , ceba i carabassó Fruita 4	Cuinat de lleties amb bledes i espinacs Truita de patata amb ensalada de tomàtiga , cogombre i enciam logurt 2,3	Puré de llegums amb carabassa Pizza casolana amb pernil dolç formatge Fruita 1,2	Ensalada amb formatge tendre, enciam , tomàtiga , blat de les índies i olives Macarrons integrals amb salsa tomàtiga casolana i tonyina Fruita 1,2,3,4
Dilluns 15	Dimarts 16	Dimecres 17	Dijous 18	Divendres 19
Crema de carabassa i porro Filet de dorada a la marinera amb arròs bullit Fruita 4	Sopa de brou d'au i verdures amb pasta integral Truita de formatge amb trepó (tomàtiga , ceba i pebre) logurt 1,2,3	Ensalada amb tonyina lletugues variades , tomàtiga i pastanaga Estofat de pollastre amb patates , i verdures Fruita 4	Arròs de peix de Cala Ratjada Filet de lluç forn amb ensalada d' enciam , poma, pinya i taronges Fruita 4,5,13	Crema de mongetes blanques amb carabassa i porro Salsitxa fresca de porc amb puré de patata natural Fruita
Dilluns 22	Dimarts 23	Al·lèrgogens		Dietista-nutricionista: Maria Blanquer Genovart Col núm. CAT000056 Producte de proximitat o local Plat tradicional de les Illes Balears Producte ecològic i local
		1-Gluten 2-Llet, lactis 3-Ous 4-Peix 5-Marisc 6-Fruita seca 7-Api	8-Soja 9-Cacauet 10-Sèsam 11-Mostassa 12-Tramussos 13-Mol·luscs 14-Sulfits	

Fruita de temporada: caqui, magrana, meló, raïm, clementina, taronja.
Verdura de temporada: bleda, carabassa, col, bròquil, colflori, enciam, espinacs, grells, pastanaga, pèsols, tomàtiga.
Oli d'oliva verge extra premsat en fred per amanir i cuinem alternant oli d'oliva i oli de gira-sol altooleic.
Pa integral de forn de llenya per acompanyar els plats.
Condiments com: all, julivert, llorer, pebre de tap de cortí de Mallorca.
L'aigua és l'única beguda.
logurt amb menys de 12'3g de sucre /100ml.