

Menjars Aguilar Artigues S.L Menú Escolar. Juny 2026

Dilluns 1	Dimarts 2	Dimecres 3	Dijous 4	Divendres 5
Mongetes tendres amb patates, pastanaga i ou bullit	Amanida amb enciam, tomàtiga, formatge tendre, olives i pastanaga	Arròs de peix de Cala Ratjada	Cuinat de ciurons amb espinacs, ceba i tomàtiga	Crema de carabassó i porro amb crostons de pa integral
Pollastre al forn amb amanida d'enciam, tomàtiga i blat de moro	Macarrons integrals amb salsa de tomàtiga, tonyina i formatge gratinat	Filet de dorada al forn a la llimona amb lletugues variades	Truita de patata i ceba amb trempó (tomàtiga, ceba i pebre verd)	Llom de porc a la planxa amb patates
Fruita	Fruita	Fruita	logurt	Fruita
3	1,2,3,4	4,5,13	2,3	1

Dilluns 8	Dimarts 9	Dimecres 10	Dijous 11	Divendres 12
Cuinat de lleties amb bledes, carabassa, ceba, tomàtiga i grells	Amanida de tonyina, enciam, tomàtiga, cogombre i blat de moro	Amanida de pasta tricolor integral amb tomàtiga, pebre verd, blat de moro i olives	Crema de carabassa, amb lletia vermella i porro	Cuinat de ciurons amb carabassó, bledes, pastanaga
Cuixetes i aletes de pollastre al forn amb trempó (tomàtiga, ceba i pebre verd)	Paella mixta de carn i peix amb verdures	Lluç arrebossat amb ensalada d'enciam, tomàtiga i cogombre	Truita de formatge amb amanida d'enciam, tomàtiga, cogombre i pastanaga	Salsitxa fresca de porc amb puré de patata natural
Fruita	Fruita	logurt	Fruita	Fruita
1	4,5,13	1,2,4	2,3	2

Dilluns 15	Dimarts 16	Dimecres 17	Dijous 18	Divendres 19
Amanida completa amb ou, enciam, cogombre, tomàtiga i pastanaga	Crema de llegums amb verdures (pastanaga, porro i espinacs)	Amanida d'arròs integral amb trempó, olives, tonyina i blat de moro	Cuinat de lleties amb espinacs, pebre vermell, ceba i tomàtiga	Crema de carabassó amb ceba, tomàtiga i porro
Espaguetis amb salsa bolonyesa vegetal	Truita de tonyina amb amanida de lletugues, tomàtiga i pastanaga	Tumbet de mussola amb patata, pebre vermell, carabassó i albergínia	Filet de peix al forn amb amanida variada	Hamburguesa casolana amb patates
Fruita	logurt	Fruita	Fruita	Fruita
1,3,8	2,3,4	4	1,3,4	3

Al·lergògens		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	8-Soja 9-Cacauet 10-Sèsam 11-Mostassa 12-Tramussos 13-Mol·luscs 14-Sulfits	

Fruita de temporada: síndria, moló, cireres, albercocs, prunes, nectarina, melicotó.
Verdura de temporada: grells, mongeta verda, pebre vermell, pebre verd, carabassó, tomàtiga, cogombre, albergínia.
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.