Maig 2.018 ANGELA LLINAS S.L.

Dl	Dm	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
	1	2 Macarrons amb salsa vegetal (albergínia, carabassa) Filet de llenguado planxa amb ensalada / Fruita 1-2-3-4-8	3 Arròs brut Piteres de pollastre amb mongetes tendres saltejades Fruita 1-2-3	4 Crema de xampinyons i crostons Calamar romana amb patates Fruita 1-2-3-4-5-8	5	6
7 Arròs amb salsa de tomàtiga Truita de cuixot dolç Amanida amb tomàtiga i soja Fruita del temps 1-2-3-8	8 Sopa reina (ou rallat i sémola) Pollastre a la mallorquina amb pastanaga i cus cus Fruita 1-2-3-4-6-8	9 Pasta de llassets bolognesa Escalopinets de lluç amb ensalada Natilles de xocolata 1-2-3-4	10 Mongetes cuinades Saltejat de carn magra amb patata forn Pinya tropical 1	11 Crema de verdures (crostons) Braç de carn picada amb salsa de xampinyons i pure de patata Broxeta de fruita 1-2-3	12	13
14 Entremés (ensaladilla, ou, cuixot) Piteres de pollastre torrades, allets i ensalada variada Fruita 1-2-3	15 Arròs de peix Bistec de llom planxa amb salsa caçadora i pastanaga Fruita 1-2-3	16 Crema de carabassó amb crostons Truita espanyola Amanida Iogurt 1-2-3-4-5-8	17 Llenties Aguiat de matances Fruita 1-2-3	18 Lassagna Filet de lluç planxa Ensalada Fruita 1-2-3-4-8	19	20
21 Ciurons cuinats pollastre amb amanida i patata forn Fruita 1-2-3	22 Fideuà de verdura Calamar arrebossat Amanida Iogurt 1-2-3-4	23 Arròs tres delícies Cuixetes de pollastre amb mongetes tendres i pastanaga Fruita del temps 1-2-3-4-5	24 Crema de carabassa i crostons Pilotes amb salsa d'ametlles i patata daus forn Fruita 1-2-3-6	25 Sopeta Pizza casolana Broxeta de fruita 1-2-3	26	27
28 Paella cega de verdures Sasitxa fresca Amanida variada Fruita 1-2-3-8	29 Sopa de pinyonet Llenguado amb salsa de tomatiga i patata bollida Iogurt 1-2-3-4-5	30 Macarrons amb tonyina Truita francesa farcida de formatge. Ensalada i tomatiga Fruita 1-2-3-4-8	31 Arròs de peix Croquetes casolanes amb ensalada variada Fruita 1-2-3-4-5-8			

Substàncies que poden causar al·lèrgia alimentària (Al·lergògens) :

1: Gluten **3: Ous** **5: marisc**
2: Llet, lactis **4: Peix** **6: fruits secs**
7: àpit **8: soja**

No obstant la informació del contingut dels al·lergògens, és obligació del comensal informar a la cuina del patiment de qualsevol al·lèrgia alimentària per tal de poder adaptar el menú a les seves necessitats