

Menús primer trimestre IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS. Curs 2013_2014

Dimecres . Cafeteria tapes	Dijous. Restaurant i cafeteria pinxos.	Divendres . Menjar per a endur-se'n
<p style="text-align: center;">23 octubre</p>	<p style="text-align: center;">24 Octubre</p> <p style="text-align: center;">VAGA GENERAL</p>	<p style="text-align: center;">25 Octubre</p>
<p style="text-align: center;">30 octubre</p> <p style="text-align: center;">Truita de l'hort</p> <p style="text-align: center;">Carbonada pollastre</p> <p style="text-align: center;">Bunyols de poma amb plàtans Orly</p> <p style="text-align: center;">Coleslaw</p> <p style="text-align: center;">Take Away:</p> <p style="text-align: center;">Raviolis d'espínacs</p> <p style="text-align: center;">Carbonada de pollastre</p>	<p style="text-align: center;">31 Octubre de 2013</p> <p style="text-align: center;">MENU ESPECIAL FRUITS DEL MAR</p> <p style="text-align: center;">Assortiment d'aperitius variats.</p> <p style="text-align: center;">Caldereta de peix i marisc</p> <p style="text-align: center;">Bacallà amb tomàtiga i verdures glassetjades</p> <p style="text-align: center;">Pa amb oli dolç</p> <p style="text-align: center;">pastissets de mascarpone , maduixes i xocolata</p>	<p style="text-align: center;">1 novembre</p> <p style="text-align: center;">Festiu</p>

Menús primer trimestre IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS. Curs 2013_2014

6 novembre	7 novembre de 2013	8 novembre
<p>Cafeteria:</p> <p>Crema Dubarry</p> <p>Crema de carabassa</p> <p>Mini llom amb col</p> <p>Take away:</p> <p>Crema Dubarry</p> <p>Crema de carabassa</p> <p>Llom amb col</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Lassagna vegetal</p>	<p>MENU ESPECIAL SERRA DE TRAMUNTANA</p> <p>III Exposició de cuina antiga</p> <p><i>* oberta del 7 al 14 de novembre*</i></p> <p>Crema de verdures amb tulipes d'ametlla</p> <p>Frit de verduretes amb sobrassada</p> <p>Cuixa de xot rostida amb mel de Sóller i romaní de Muleta</p> <p>Fruites gratinades amb sabaiona de te verd</p> <p>Bescuit de moniato i nous amb sopa freda de taronja i herbassana</p>	<p>Aguiat de pilotes</p> <p>Llampuga amb pebres</p> <p>Pollastre al curry</p> <p>Crema de moneato</p> <p>Tallanis campagnola</p>

Menús primer trimestre IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS. Curs 2013_2014

<p>13 novembre</p> <p>Cafeteria:</p> <p>Mini pollastre amb cigales</p> <p>Crema Dubarry</p> <p>Crema de bolets</p> <p>Llom strogonoff</p> <p>Take away:</p> <p>Crema dubarry</p> <p>Crema de bolets</p> <p>Tallarins amb salsa americana</p> <p>Pollastre amb cigales</p> <p>Llom Strogonoff</p>	<p>14 novembre de 2013 CUINA VEGETARIANA.</p> <p>III Exposició de cuina antiga</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>oberta del 7 al 14 de novembre*</i> <p>Variats de verdures amb salsa de mostassa</p> <p>Salmorejo& ajo blanco</p> <p>Ous a la florentina amb allets i torrades</p> <p>Exòtic * crema gelificada de fruites exòtiques*</p> <p>Cornets de xocolata farcits de chiboust de mango</p>	<p>15 novembre</p> <p>Llenties</p> <p>Espaguetti bolognesa</p> <p>Crema de carabassa</p> <p>Lluç gassetjat amb all-i-oli</p> <p>Moussaka</p> <p>Llom amb col</p>
---	--	---

Menús primer trimestre IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS. Curs 2013_2014

<p>20 novembre</p> <p>Cafeteria:</p> <p>Calamars a la romana</p> <p>Col farcida</p> <p>Pilotes amb xampinyons</p> <p>Carabacins farcits de pollastre amb gambes</p> <p>Mini pollastre carbonada</p> <p>Llom Strogonoff</p> <p>Take away:</p> <p>Llom Strogonoff</p> <p>Col farcida</p> <p>Carabacins farcits pollastre i gambes</p> <p>Pilotes amb xampinyons</p> <p>Pollastre carbonada</p>	<p>21 de novembre de 2013. CUINA MITJAVAL</p> <p>Crema d'ametlles o menjar blanc</p> <p>Fideus de Vermar</p> <p>Capó a lo Rei En Jaume</p> <p>Gató de garroves amb gelat de llet preparada i salsa de palo</p> <p>Crumble de poma amb gelat de gingebre</p>	<p>22 novembre</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Mongetes blanques amb cloïses</p> <p>Pasta al pesto-nata</p> <p>Calamarçons en tinta</p> <p>Xopon de lluç</p> <p>Ossobucco</p> <p>Escalopins</p>
---	--	--

Menús primer trimestre IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS. Curs 2013_2014

<p>27 novembre</p> <p>Cafeteria:</p> <p>Parmentier de granadina</p> <p>Coleslau</p> <p>Costelles barbacoa</p> <p>Steak tartar</p> <p>Take away:</p> <p>Llom amb col</p> <p>Calamars al forn</p> <p>Costelles barbacoa amb coleslaw</p> <p>Parmentier de granadina</p>	<p>28 de novembre de 2013</p> <p>MENU DEGUSTACIÓ ESPECIAL SABORS ASIÀTICS</p> <p>Sushi 鮭, 鮐 o 寿司</p> <p>Sopa wonton 馄饨汤</p> <p>Arròs tres delícies 炒饭</p> <p>Estofat d'alga kombu i carabassa 海带炖南瓜</p> <p>Porc agredolç 糖醋排骨</p> <p>Chop Suey 印章杂碎</p> <p>Sorbet de gerds i pebre vermell amb maduixetes</p> <p>Pastissets de xocolata i taronja</p>	<p>29 novembre</p>

Menús primer trimestre IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS. Curs 2013_2014

<p>4 desembre</p> <p>Cafeteria:</p> <p>Crema de bolets</p> <p>Llom Strogonoff</p> <p>Bunyols de poma</p> <p>Take away:</p> <p>Llom strogonoff</p> <p>Calamars al forn</p> <p>Caldereta de peix i marisc</p>	<p>SOPAR DE NADAL PER A PARES D'ALUMNES D'HOTELERIA</p> <p>5 de desembre de 2013</p> <p>APERITIUS VARIATS</p> <p>Steak tartar de llomillo de vedella amb formatge maonès curat i vinagreta de verduretes</p> <p>Llom de xot farcit amb dàtils i bacó amb salsa de fraules.</p> <p>Lluc de palangre amb pa amb tomàtiga crema d'all i xerres sec.</p> <p>Postres.</p> <p>Assortiment de dolços nadalencs.</p> <p>Vi mallorquí</p>	<p>6 desembre</p> <p>Festiu</p> <p>(Aquest dia participarem en el Gastrotast que es durà a termes els dies 6,7 i 8 de desembre a l'Estudi General Lul.lià de Palma)</p>
--	--	---

Menús primer trimestre IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS. Curs 2013_2014

<p>11 desembre</p> <p>Cafeteria :</p> <p>Crema parmentier</p> <p>Pilotes amb salsa</p> <p>Plàtans flambejats</p> <p>Take away :</p> <p>Caldereta de peix i marisc</p>	<p>12 desembre</p> <p>Cafeteria de pinxos.</p> <p>Venda de torró artesanal.</p> <p>(aquest dia no hi haurà servei de restaurant)</p>	<p>SOPAR DE NADAL PER AL PERSONAL DE L'IES GCC 13 desembre 2013</p> <p>Aperitius variats.</p> <p>Bisque de marisc aromatitzat amb Pernod. Molls sobre puré de patata i tòfona.</p> <p>Bitoke Vedella, foie i magret d'ànec amb verdures i salsa demi glace.</p> <p>Postres.</p> <p>Assortiment de dolços nadalencs.</p> <p>Vi mallorquí.Cava.</p> <p>Musica en directe.</p>
--	--	--

Menús primer trimestre IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS. Curs 2013_2014

18 desembre	19 desembre	20 desembre
<p data-bbox="423 323 568 355">Cafeteria:</p> <p data-bbox="342 397 651 429">Gambes amb gabardina</p> <p data-bbox="383 470 611 502">Amanida Nicoise</p> <p data-bbox="320 544 674 576">Creps amb gelat de vainilla</p> <p data-bbox="409 617 584 649">Take away :</p> <p data-bbox="304 691 689 722">Raviolis amb salsa americana</p>	<p data-bbox="972 323 1294 355">Venda de torró artesanal.</p>	