



## Menú sense lactosa

Gener 2018

Cada dia se servirà entrant d'amanida amb 2 crudités i pa elaborat amb farina semiintegral ecològica. Les nostres verdures, llegums, cereals, ous, làctics, el pollastre i la carn vermella són de producció ecològica. La nostra fruita és de producció integrada i/o ecològica. El peix fresc prové de la llotja de Vilanova.

Dilluns		Dimarts		Dimecres		Dijous		Divendres	
1	2	3	4	5					
8	9	10	11	12					
-LLENTIES AMB NAPS I XIRIVIES -ARRÒS INTEGRAL AMB CARBASSA I PASTANAGA -IOGURT DE SOJA	-MILL AL FORN AMB FRUITS SECS -MANDONGUILLES AMB PASTANAGA I PÈSOLS -FRUITA	-SOPA DE PEIX AMB ARRÒS -BROQUETES DE GALL D'INDI AMB XAMPINYONS I PASTANAGA -FRUITA	-CREMA DE COLIFLOR I PORROS -BONÍTOL PETIT AL FORN AMB TOMÀQUETS I ALLETS -FRUITA	-FIDEUÀ DE PEIX I CANANA AMB OLI DE JULIVERT -TRUITA DE PASTANAGA I PORRO -FRUITA					
15	16	17	18	19					
-PATATA I BRÒQUIL AL VAPOR -GALL D'INDI AL FORN AMB MOSTASSA -FRUITA	-SOPA DE POLLASTRE AMB GALETS -SEITONS A L'ANDALUSA AMB BASTONETS DE PASTANAGA I NAP DAIKON -FRUITA	-CREMA DE CARBASSA AMB LLENTIES VERMELLES -COCA DE TONYINA I VERDURES -IOGURT DE SOJA	-MILL AMB OLI D'ESPINACS -ESTOFAT DE VEDELLA -FRUITA	-CIGRONS AMB TAHINE (pasta de sèsam) -ARRÒS "3 DELÍCIES" amb porros, pastanaga, pèsols i trossets de truita					
22	23	24	25	26					
-CREMA DE PORROS I PATATA -FALAFEL CASOLÀ AMB PA DE PITTA, ENCIAM, TOMÀQUET, COGOMBRE I SALSA DE TAHINE -FRUITA	-SOPA DE PEIX AMB ARRÒS -TRUITA DE PORROS I ESPINACS -FRUITA	-LLENTIES AMB SOFREGIT DE VERDURES -MACARRONS INTEGRALS AMB SALSA DE REMOLATXA I TOMÀQUET -IOGURT DE SOJA	-CREMA D'API-RAVE -"FES LA TEVA ECO-BURGER": panet, hamburguesa, tomàquet, enciam, cogombrets, ceba, i germinats amb kethuo casolà -FRUITA	-PATATA I COLIFLOR -BACALLÀ A LA LLAUNA AMB MONGETES SEQUES -FRUITA					
29	30	31							
-PATATA I BLEDA -POLLASTRE AL AJILLO -FRUITA	-PAELLA DE SUQUET DE PEIX AMB CANANA -VERAT AL FORN AMB ALL I JULIVERT -FRUITA	-CREMA DE CARBASSA -FIDEUS AMB COSTELLA DE PORC I VERDURES -FRUITA							