



Menú Sense Peix

Abril 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	
2		3	<ul style="list-style-type: none"> - LLENTIES ESTOFADES AMB NAPS, PASTANAGA I XIRIVIES - ARRÒS INTEGRAL AMB SALS DE CARBASSA I PORROS ESCALIVATS - IOGURT DE LA SELVATANA 	4	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CARBASSA - ESTOFAT DE VEDELLA I GRAPADET DE MILL AMB PICADA DE FRUITS SECS - FRUITA 	5	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE COLIFLOR I PORROS - ARRÒS AMB POLLASTRE ECOLÒGIC I FAVES - FRUITA 	6	<ul style="list-style-type: none"> - FUSILLI AMB SALS DE PASTANAGA I CEBA ESCALIVADA - LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES - FRUITA
9	<ul style="list-style-type: none"> - ARRÒS INTEGRAL AMB SALS DE TOMÀQUET I CEBA - HAMBURGUESA DE VEDELLA I PORC AMB COLS DE - FRUITA 	10	<ul style="list-style-type: none"> - SPAGUETTIS INTEGRALS AMB PESTO D'ALFÀBREGA I AMETLLES - TRUITA DE CARXOFES I CEBA - FRUITA 	11	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CARBASSA I LLENTIES VERMELLES - COCA DE FORMATGE I VERDURES AMB OLIVES - FRUITA 	12	<ul style="list-style-type: none"> - LLENTIES ESTOFADES AMB NAPS, PASTANAGA I XIRIVIES - ARRÒS AMB SALS DE REMOLATXA I TOMÀQUET - IOGURT DE LA SELVATANA 	13	<ul style="list-style-type: none"> - PATATA I BRÒQUIL AL VAPOR - VEGENUGGETS DE TOFU I SHITAKE - FRUITA
16	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA D'API-RAVE I PORRO - BROQUETA DE GALL D'INDI AMB XAMPINYONS I CEBA - FRUITA 	17	<ul style="list-style-type: none"> - LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES - ARRÒS 3 DELÍCIES (porro, pèsols, truita i pastanaga a dauets) - IOGURT DE LA SELVATANA 	18	<ul style="list-style-type: none"> - MACARRONS AMB SALS DE PASTANAGA I TOMÀQUET - FALAFEL CASOLÀ AMB ENCIAM, TOMÀQUET, PA DE PITTA I SALS DE IOGURT - FRUITA 	19	<ul style="list-style-type: none"> - PATATA I PAK CHOI (el pak choi és una bleada més petita i tendra d'origen asiàtic i que ara es conrea a Catalunya també) - MANDONGUILLES AMB PÈSOLS I PASTANAGA - FRUITA 	20	<ul style="list-style-type: none"> - FIDEUÀ DE VERDURES AMB ALLIOLI CASOLÀ - TRUITA DE CARXOFES - FRUITA
23	<p>MENÚ DE SANT JORDI</p> <ul style="list-style-type: none"> - ARRÒS AMB SALS DE FOC - DRAC ARREBOSSAT - IOGURT AMB PÈTALS DE ROSES 	24	<ul style="list-style-type: none"> - PATATA I BLEDES - HAMBURGUESA DE VEDELLA I PORC AMB XAMPINYONS - FRUITA 	25	<ul style="list-style-type: none"> - CIGRONS AMB VERDURES ESTOFADES - ARRÒS INTEGRAL AMB SALS DE TOMÀQUET, CEBA, ALL I HERBES FRESQUES - FRUITA 	26	<ul style="list-style-type: none"> - FUSILLI AMB SALS DE XAMPINYONS, CEBA I TOMÀQUET - MONGENTES DEL GANXET ESTOFADES AL FORN - FRUITA 	27	<ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CARBASSA I PORROS - TRUITA D'ESPINACS I PATATA AMB PA AMB TOMÀQUET - FRUITA
30	<ul style="list-style-type: none"> - PATATA I COL TRINXADES - BOTIFARRA AL FORN - FRUITA 								

Menú elaborat per Vatua l'Olla i revisat per Gemma Oña Vizcaino (dietista col·legiada núm. CAT/00719)