



## Menú Basal

Maig 2018

Cada dia se servirà entrant d'amanida amb 2 crudits 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	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- CREMA DE CARBASSA AMB LLENTIES VERMELLES</li> <li>- PIZZA DE FORMATGE AMB VERDURES, OLIVES I TÀPERES</li> <li>- FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ARRÒS INTEGRAL I ESPELTA AMB SALSA DE TOMÀQUET I PORRO</li> <li>- SEITONS DE VILANOVA ARREBOSSATS</li> <li>- FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- FUSILLI AMB SALSA DE REMOLATXA I TOMÀQUET</li> <li>- BROQUETA DE GALL D'INDI AMB CARBASSÓ I XAMPINYONS</li> <li>- FRUITA</li> </ul>	
7	8	9	10	11	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- LLENTIES ESTOFADES AMB NAPS, PASTANAGA I XIRIVIES</li> <li>- MACARRONS AL PESTO D'ALFÀBREGA</li> <li>- IOGURT DE LA SELVATANA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PATATA AMB PASTANAGA I BLEDES AL VAPOR</li> <li>- VERAT DE VILANOVA AMB TOMÀQUET</li> <li>- FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ARRÒS INTEGRAL AMB PÈSOLS, PORROS I CARBASSÓ</li> <li>- TRUITA D'ESPINACS AMB PA AMB TOMÀQUET</li> <li>- FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- FIDEUÀ DE VERDURES AMB ALLIOLI CASOLÀ</li> <li>- CROQUETES DE BACALLÀ AMB CRUDITÉS DE PASTANAGA</li> <li>- FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CREMA DE PORROS I COLIFLOR</li> <li>- ESTOFAT DE VEDELLA AMB GRAPADET DE MILL</li> <li>- FRUITA</li> </ul>	
14	15	16	17	18	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ARRÒS AMB SALSA DE PASTANAGA I TOMÀQUET</li> <li>- POLLASTRE ECOLÒGIC AL AJILLO</li> <li>- FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- FUSILLI AMB SALSA DE PEBROT VERMELL ESCALIVAT I TOMÀQUET</li> <li>- MAIRES DE VILANOVA A L'ANDALUSA</li> <li>- FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CREMA DE CARBASSA I PORROS</li> <li>- BOTIFARRA AMB GRAPADET DE MILL I OLI D'ESPINACS</li> <li>- FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PATATA, PORRO I CARBASSÓ AL VAPOR</li> <li>- BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT</li> <li>- FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CIGRONS AMB ROMESCO</li> <li>- ARRÒS INTEGRAL AMB SAMFAINA</li> <li>- IOGURT DE LA SELVATANA</li> </ul>	
21	22	23	24	25	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PATATA I COL AMB CANSALADA ECOLÒGICA</li> <li>- BACALLÀ AL FORN AMB TOMÀQUETS I ORENGA</li> <li>- FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CREMA DE CARBASSA I LLENTIES VERMELLES</li> <li>- COCA DE TONYINA AMB VERDURES I OLIVES</li> <li>- FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- HUMMUS DE CIGRONS AMB BASTONETS DE PASTANAGA</li> <li>- SPAGUETTIS INTEGRALS AMB SALSA DE TOMÀQUET, PASTANAGA I CARBASSÓ I FORMATGE RATLLAT</li> <li>- IOGURT DE LA SELVATANA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CREMA DE CARBASSÓ I PORROS</li> <li>- ARROS A LA CUBANA AMB OU DUR</li> <li>- FRUITA</li> </ul>	
28	29	30	31		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- CREMA DE COLIFLOR I PORROS</li> <li>- POLLASTRE ARREBOSSAT AMB PATATES AL FORN</li> <li>- FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA I NAPS</li> <li>- ARRÒS INTEGRAL 3 DELÍCIÉS (amb porro, pèsols, pastanaga i trossets de truita)</li> <li>- FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- FUSILLI AMB SALSA DE PASTANAGA I TOMÀQUET</li> <li>- BUNYOL DE MONGETA SECA AMB XAMPINYONS I FORMATGE GRATINAT</li> <li>- IOGURT DE LA SELVATANA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PATATA I BLEDA AL VAPOR</li> <li>- MANDONGUILLES AMB PÈSOLS I PASTANAGUES</li> <li>- FRUITA</li> </ul>		