



## Menú sense lactosa

Març 2017

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
		<b>1</b> -PATATA I BRÒQUIL AL VAPOR -POLLASTRE A LA CASSOLA AMB HERBES -FRUITA	<b>2</b> -CIGRONS AMB TAHINE -PIZZA DE VERDURES S/LACTOSA -FRUITA	<b>3</b> -MILL AL FORN AMB OLI DE JULIVERT -MANDONGUILLES AMB PÈSOLS I PASTANAGA -FRUITA
<b>6</b> -CREMA DE COLIFLOR AMB PA TORRAT -TRUITA DE PATATA I PASTANAGA -FRUITA	<b>7</b> -CIGRONS AMB ROMESCO -ARRÒS INTEGRAL AMB OLI D'ESPINACS -IOGURT DE SOJA	<b>8</b> -PATATA AMB CARBASSA I PASTANAGA AL FORN -HAMBURGUESA DE VEDELLA -FRUITA	<b>9</b> -SOPA DE PEIX AMB ARRÒS -CROQUETES CASOLANES DE LLEGUMS I VERDURES -FRUITA	<b>10</b> -ESPIRALS AMB S/ DE TOMÀQUET I CARBASSA -VERAT AL FORN AMB ALL I JULIVERT -FRUITA
<b>13</b> -ARRÒS BASMATI AMB PORROS, PÈSOLS I PASTANAGA -FALAFEL CASOLÀ AMB PA DE PITTA -IOGURT DE SOJA	<b>14</b> -SPAGUETTIS INTEGRALS AMB SLASA DE VERDURES -BACALLÀ AMB ALL I JULIVERT -FRUITA	<b>15</b> -SOPA DE POLLASTRE AMB PISTONS -PASTÍS DE MILL I CARN -FRUITA	<b>16</b> -PATATA AMB ESPINACS -BOTIFARRA AL FORN -FRUITA	<b>17</b> -LLENTIES AMB NAPS I XIRIVIES -ARRÒS INTEGRAL AMB NAPOLITANA I ALFÀBREGA -FRUITA
<b>20</b> -FIDEUÀ DE VERDURES AMB ALLIOLI DE SOJA -BACALLÀ AMB TOMÀQUET AL FORN -FRUITA	<b>21</b> -CIGRONS ESTOFATS -ARRÒS INTEGRAL AMB S/DE CEBA, PASTANAGA I TOMÀQUET ESCALIVATS -FRUITA	<b>22</b> -PATATA I PAK-CHOI -ESTOFAT DE VEDELLA -FRUITA	<b>23</b> -CREMA DE CARBASSA -TRUITA DE PATATA I CALÇOTS -FRUITA	<b>24</b> -LLENTIES ESTOFADES -PIZZA DE VERDURES SENSE FORMATGE -IOGURT DE SOJA
<b>27</b> -PATATA I COL TRINXADES AMB UNA MICA DE CANSALADA -HAMBURGUESA DE VEDELLA -FRUITA	<b>28</b> -ESPIRALS AMB SALSA DE PASTANAGA I CARBASSA -SEITONS A L'ANDALUSA -FRUITA	<b>29</b> -LLENTIES AMB PASTANAGA, NAP I XIRIVIES -FIDEUÀ DE PEIX I CANANA -FRUITA	<b>30</b> -CREMA DE CARBASSA I LLENTIES VERMELLES -HAMBURGUESA DE SEITÀ I PASTANAGA -IOGURT DE SOJA	<b>31</b> -SOPA DE POLLASTRE AMB GALETS -GALL D'INDI AMB VERDURES AL FORN -FRUITA



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