



Menú sense porc

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

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