



Menú Basal

Abril 2017

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	
3	PATATA I COLIFLOR AL VAPOR ESTOFAT DE VEDELLA FRUITA	4	CREMA D' APIRAVE AMB CROTONS TRUITA DE PORROS I PATATA FRUITA	5	CIGRONS AMB SOFREGIT ARRÒS INTEGRAL AMB SALS DE CARBASSA I TOMÀQUET IOGURT	6	MACARRONS INTEGRALS AMB PESTO D'ESPINACS SARDINES A LA ANDALUSA FRUITA	7	PAELLA DE SUQUET DE PEIX I CANANA NUGGETS VEGETALS CASOLANS AMB KETCHUP CASOLÀ FRUITA
10		11		12		13		14	
17		18	LLENTIES AMB NAPS I XIRIVÍES FIDEUÀ DE VERDURES I ALLIOLI IOGURT	19	CREMA DE COLIFLOR AMB CROTONS CROQUETES DE PEIX FRUITA	20	MILL AMB ALL I JULIVERT FRINCANDÓ DE VEDELLA FRUITA	21	ESPIRALS AMB SALS REMOLATXA I TOMÀQUET VERAT AMB ALL I JULIVERT FRUITA
24	SPAGUETTIS INTEGRALS AMB SALS AMATRICCIANA TRUITA DE CEBA I PATATA FRUITA	25	CIGRONS AMB ROMESCO ARRÒS INTEGRAL AMB SALS DE TOMÀQUET I PASTANAGA IOGURT	26	PATATA I BROCOLI BOTIFARRA AL FORN AMB XIMIXURRI FRUITA	27	CREMA DE LLENTIES VERMELLES AMB CARBASSA MACARRONS AMB SALS BOLOGNESA FRUITA	28	ARRÒS AL FORN AMB SALS DE VERDURES ESCALIVADES BACALLÀ A LA LLAUNA FRUITA