



Menú sense fruits secs

Abril 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
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 CASOLANES DE LLEGUMS FRUITA	20 MILL AMB ALL I JULIVERT FRINCANDÓ DE VEDELLA FRUITA	21 -ESPIRALS AMB OLI D'ESPINACS VERAT AMB ALL I JULIVERT FRUITA
24 SPAGUETTIS INTEGRALS AMB SALS AMATRICCIANA TRUITA DE CEBA I PATATA FRUITA	25 -CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES 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 BOLOGNESE FRUITA	28 ARRÒS AL FORN AMB SALS DE VERDURES ESCALIVADES BACALLÀ A LA LLAUNA FRUITA

