



Menú sense peix

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 SALSA DE CARBASSA I TOMÀQUET IOGURT | 6 MACARRONS INTEGRALS AMB PESTO D'ESPINACS -SALSITXA DE TOFU FRUITA | 7 -PAELLA VEGETAL 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 D'ESPINACS FRUITA | 20 MILL AMB ALL I JULIVERT FRINCANDÓ DE VEDELLA FRUITA | 21 ESPIRALS AMB SALSA REMOLATXA I TOMÀQUET -VEGENUGGETS DE TOFU I SHITAKE FRUITA |
| 24 SPAGUETTIS INTEGRALS AMB SALSA AMATRICCIANA TRUITA DE CEBA I PATATA FRUITA | 25 CIGRONS AMB ROMESCO ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET I PASTANAGA IOGURT | 26 PATATA I BROCOLI BOTIFARRA AL FORN AMB XIMIXURRI FRUITA | 27 CREMA DE LLENTIES VERMELLES AMB CARBASSA MACARRONS AMB SALSA BOLOGNESE FRUITA | 28 ARRÒS AL FORN AMB SALSA DE VERDURES ESCALIVADES -SALSITXA DE TOFU FRUITA |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

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