



Menú sense porc

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 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 DE VERDURES 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

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