



Menú sense lactosa

Maig 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	2 -CREMA DE CARBASSÓ AMB CROTONS -TRUITA DE PORROS I PATATA -FRUITA	3 -PASTA AMB OLÍ D'ESPINACS -SEITONS A LA ANDALUSA -FRUITA	4 -PATATA I ESPINACS -MANDONGUILLES AMB PASTANAGA I PÈSOLS -FRUITA	5 -ARRÒS AL FORN AMB COSTELLA DE PORC -NUGGETS CASOLANS -IOGURT DE SOJA
8 -LLENTIES AMB SOFREGIT DE CEBA, ALL, PASTANAGA I TOMÀQUET -PASTÍS DE MILL AMB CARN -IOGURT DE SOJA	9 -PASTA AMB AMATRICCIANA VEGETAL -BACALLÀ AMB ALL I JULIVERT -FRUITA	10 -CIGRONS AMB TAHINE -ARRÒS AMB SALSAS NAPOLITANA I ALFÀBREGA -FRUITA	11 -PATATA I MONGETA -BOTIFARRA AL FORN -FRUITA	12 -CREMA DE CARBASSA I PASTANAGA -CROQUETES CASOLANES DE LLEGUMS -FRUITA
15 -PATATA, PASTANAGA, COLIFLOR I BLEDA -HAMBURGUESA DE VEDELLA -FRUITA	16 -LLENTIES AMB NAPS, PASTANAGA I CEBA -PIZZA DE SENSE FORMATGE -IOGURT DE SOJA	17 -CREMA DE PORROS I PATATA -GALL D'INDI AMB LLIMONA I HERBES -FRUITA	18 -PASTA AMB OLÍ D'ESPINACS -VERAT AMB TOMÀQUET -FRUITA	19 -ARRÒS INTEGRAL AMB SAMFAINA -TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA -FRUITA
22 -CIGRONS AMB ROMESCO -ARRÒS INTEGRAL AMB SALSAS DE REMOLATXA I TOMÀQUET -IOGURT DE SOJA	23 -PASTA AMB VERDURES ESCALIVADES -VERAT AMB SALSAS VERDES -FRUITA	24 -CREMA DE PORROS AMB CROTONS -ESTOFAT DE VEDELLA AMB MILL -FRUITA	25 -PATATA I MONGETA -BACALLÀ A L'ANDALUSA -FRUITA	26 -PAELLA AMB FUMET DE PEIX -GALL D'INDI AL FORN FRUITA
29 -PATATA I PÈSOLS -POLLASTRE A L'AJILLO -FRUITA	30 -CREMA DE CARBASSÓ AMB CROTONS -TRUITA DE PORROS I PATATA -FRUITA	31 -PASTA AMB OLÍ D'ALFÀBREGA -CROQUETES CASOLANES DE LLEGUMS -FRUITA		

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