



Menú sense lactosa

Juny 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 -MILL AL FORN AMB ALL I JULIVERT -MANDONGUILLES AMB PASTANAGA I PÈSOLS -FRUITA	2
5	6 -CIGRONS AMB SOFREGIT -ARRÒS AMB OLI D'ALFÀBREGA -IOGURT DE SOJA	7 -AMANIDA DE MACARRONS AMB PASTANAGA, TOMÀQUET, COGOMBRETS I OLIVES -HAMBURGUESA DE VEDELLA -FRUITA	8 -HUMMUS AMB BASTONETS DE PASTANAGA -PIZZA DE VERDURES S/FORMATGE -FRUITA	9 -ARRÒS AL FORN AMB PORROS, PÈSOLS I PASTANAGA -BACALLÀ AMB ALL I JULIVERT -FRUITA
12 -AMANIDA DE LLENTIES AMB PASTANAGA I TOMÀQUET -ARRÒS INTEGRAL AMB SAMFAINA -IOGURT DE SOJA	13 -GASPATXO AMB CROTONS I PERNIL -TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ -FRUITA	14 -SPAGUETTI INTEGRAL AMB SALS DE VERDURES ESCALIVADES -VERAT AMB SALS VERDA -FRUITA	15 -PATATA I MONGETA -ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS -FRUITA	16 -ARRÒS AL FORN AMB COSTELLA DE PORC -FALAFEL AMB PÀ DE PITA FRUITA
19 -AMANIDA DE MACARRONS INTEGRALS AMB BLAT DE MORO, PASTANAGA, TOMÀQUET I OLIVES -BACALLÀ A L'ANDALUSA -FRUITA	20 -CREMA DE PORROS I PATATA -TRUITA DE PATATA I ALBERGÍNIA -FRUITA	21 -GASPATXO DE SINDRIA I TOMÀQUET AMB PA TORRAT -LLIBRETS AMB PATATES FREGIDES -POLO	22	23
26	27	28	29	30

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