

MENU SENSE OU ESCOLA DELS ENCANTS · MAIG 2021

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
-Crema de bròquil i porros -Pernilet de pollastre amb patates al forn i amanida -Fruita 3	-Llenties amb verdures -Arròs al forn amb pèsols, pastanaga i xampinyons -Iogurt 4	-Patata, pastanaga i bleada -Fainà de cigrons i carbassó amb amanida -Fruita 5	-Arròs integral amb oli d'espínacs i fruits secs -Estofat de vedella amb pèsols i pastanagues -Fruita 6	-Fusillis integrals amb s/Alfredo (coliflor, mantega i formatge) -Peix fresc s/mercat amb amanida  7
-Arròs integral amb s/ de carbassó i pastanaga -Pollastre a la planxa amb amanida -Fruita 10	-Crema de coliflor, fonoll i porros -Bacallà amb patates i amanida -Fruita 11	-Cigrons amb tahine i porros -Arròs 3 delícies amb pèsols, porros i pastanagues 12	-Spaguettis integrals amb oli d'espínacs i alfàbrega -Gall d'indi al forn amb xampinyons i amanida -Fruita 13	-Crema de porros amb llenties vermelles -Croquetes de mill s/ou amb amanida i humus -Iogurt 14
-Arròs integral i civada amb s/de tomàquet i fonoll -Pollastre al forn amb amanida 17	-Cigrons amb romesco d'avellanes -Pizza casolana de formatge i verdures amb amanida 18	-Patata amb espínacs i bledes -Pastís de mill, formatge i carn amb amanida -Fruita 19	-Fideuà de peix amb allioli s/ou casolà -Peix fresc s/mercat amb amanida  -Fruita 20	FESTIU 21
FESTIU 24	-Patata, carbassó i pastanagues al forn amb oli d'herbes -Fainà d'espínacs amb amanida -Fruita 25	-Llenties estofades amb verdures -Arròs integral amb s/ de tomàquet, pastanaga i fonoll -Iogurt 26	-Macarrons integrals amb porro, pastanaga xampinyons i s/ de soja -Bunyols casolans de bacallà s/ou amb amanida -Fruita 27	-Crema de carbassa i porros -Lassanya de cigrons amb verdures de temporada -Fruita 28
-Patata i coliflor gratinades -Hamburguesa de vedella amb amanida -Fruita 31				



PEIX FRESC DE COSTA

Menú elaborat per Vatua l'Olla i revisat per Gemma Oña (dietista col·legiada núm. CAT/00719)
Cada dia se servirà amanida amb crudités i pa elaborat amb farina semintegral ecològica de forn tradicional.
Les nostres verdures, fruita, els llegums, la pasta i l'arròs son de producció ecològica i de proximitat.
Els iogurts i els ous són frescos i de producció ecològica i de proximitat.
La carn vermella té la certificació IGP "Vedella dels Pirineus Catalans". El peix fresc prové de les costes del Garraf.
Cuinem i amanim amb oli d'oliva arbequina ecològic de les comarques de Lleida. El sucre és de canya i de comerç just

PODEU CONSULTAR LA PREVISIÓ DE PEIX FRESC I DE FRUITA AL NOSTRE WEB
www.vatualolla.cat

VATUA
L'OLLA
cuina escolar