

MENU HALAL ESCOLA DELS ENCANTS · MAIG 2023

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	-Patata i carbassa rostides amb bledes al vapor -Pernilet de pollastre halal al forn amb amanida -Fruita	-Crema de ceba i porros -Falafel casolà amb pa de pitta, s/ de iogurt i amanida -Fruita	-Fusillis integrals amb s/ de pastanaga, fonoll i tomàquet -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita	-Llenties amb verdures -Arròs integral amb oli d'espínacs -Fruita
-Crema de carbassa -Arròs a la cubana amb ou dur -Fruita	-Patata, pastanaga i coliflor rostits al forn -Estofat de pollastre halal amb verdures i amanida -Fruita	-Crema de carbassó -Lassanya de cigrons amb amanida -Fruita	-Llenties especiades -Bunyols casolans de bacallà amb amanida -Iogurt	-Macarrons amb s/ de pastanaga i tomàquet -Hamburguesa de llegums amb amanida -Fruita
-Broqueta de patata, carbassó i xampinyons -Cigrons amb tahine -Fruita	-Cus-cus de mill i verdures -Truita de carbassó amb amanida -Fruita	-Arròs integral amb dauets de verdures -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita	-Fideuà de peix amb allioli casolà -Pernilet de pollastre halal al forn amb amanida -Iogurt	-Crema de carbassa i ceba -Croquetes casolanes de cigrons amb amanida -Fruita
-Arròs 3 delícies amb xampis, porros i pastanaga -Pernilet de pollastre halal rostit amb amanida -Fruita	-Trinxat de patata amb dauets de carbassa i carbassó i oli d'allets -Llenties estofades -Fruita	-Crema de carbassó -Truita de patata i ceba amb amanida -Fruita	-Cigrons amb romesco d'avellanes -Peix fresc s/mercat amb amanida -Iogurt	-Macarrons integrals amb beixamel d'espínacs -Estofat de llegums -Fruita
-Fideuà de verdures amb allioli -Truita d'espínacs i fonoll amb amanida -Fruita	-Crema de carbassa amb llenties vermelles -Pizza de verdures i formatge amb amanida -Fruita	-Patata, pastanaga i coliflor rostides al forn -Pernilet de pollastre halal "al ajillo" amb amanida -Fruita		



Menú tradicional



Peix fresc de costa

Menú elaborat per Vatuà l'Olla i revisat per Gemma Oña (dietista col·legiada núm. CAT/00719)
El pa és elaborat de manera tradicional amb farina semintegral ecològica al forn Elías del carrer Rogent.
Les nostres verdures, fruites, pasta, cereals i arrossos són de producció ecològica i de proximitat.
Els iogurts i els ous són frescos i de producció ecològica i de proximitat.
La vedella és de certificació IGP "Vedella dels Pirineus Catalans".
El peix fresc prové de les costes del Garraf i del Cantàbric.
Cuinem i amanim amb oli d'oliva arbequina ecològic de les comarques de Lleida.
PODEU TROBAR MÉS INFORMACIÓ A www.vatualolla.cat

VATUA
L'OLLA
cuina escolar