

# MENU BASAL ESCOLA DELS ENCANTS · MARÇ 2023

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
27	28	1	2	3
6	7	8	9	10
13	14	15	16	17
20	21	22	23	24
27	28	29	30	31



Menú tradicional català



Peix fresc de costa

Menú elaborat per Vatua 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 fresques, fruites, pasta, cereals i arrossos son 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 ecològica de les comarques de Lleida.  
**PODEU TROBAR MÉS INFORMACIÓ A [www.vatualolla.cat](http://www.vatualolla.cat)**

