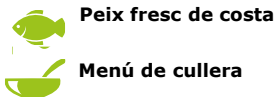


MENU SENSE OU ESCOLA DELS ENCANTS · NOVEMBRE 2022

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES					
31	1	-Guisat de cigrons amb carbassa -Arròs amb porros, mongeta tendra i pastanagues -Fruita	2	-Macarrons integrals amb s/ de remolatxa -Peix a la planxa amb amanida -Fruita	3	-Patata, pastanaga i mongeta tendra al vapor -Estofat de pollastre amb verdures i amanida -Fruita	4		
-Crema de coliflor i ceba -Pastís de mill i carn amb amanida -Fruita	7	-Sopa de pollastre amb arròs integral -Pollastre rostit amb pastanaga i moniatos -Fruita	8	-Fideuà de peix amb allioli casolà -Bacallà al forn amb all i julivert i amanida -Fruita	9	-Crema de carbassa i moniatos -Llenties estofades amb verdures -Fruita	10	-Trinxat de patata i col amb cansalada ecològica -Boletes d'arròs i bacallà amb amanida -Iogurt	11
-Sopa de pollastre i galets -Fainà de carbassó i xampinyons amb amanida -Fruita	14	-Crema d'api-rave i ceba -Arròs a la cubana amb pollastre a la planxa -Fruita	15	-Cigrons amb sofregit de verdures -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita	16	-Patata, moniato i bleada -Mandonguilles casolanes de pollastre estofades -Fruita	17	-Crema de coliflor i porro -Llenties guisades amb verdures -Iogurt	18
-Arròs integral amb oli d'herbes -Pollastre a la planxa amb amanida -Fruita	21	-Llenties amb verdures -Arròs al forn amb picada de nyores -Iogurt	22	-Patata, bròquil i carbassa -Pernilet de pollastre al forn amb amanida -Fruita	23	-Crema de carbassa i porros -Estofat de vedella amb grapadet de mill -Fruita	24	-Fideus a la cassola amb verdures -Boletes d'arròs i bacallà amb amanida -Fruita	25
-Escudella de carbassa amb fideus i cigrons -Peix a la planxa amb amanida -Fruita	28	-Patata, pastanaga i bleada amb oli d'allets -Pollastre rostit amb herbes i amanida -Fruita	29	-Crema de porros i patata -Falafel casolà amb pa de pitta, amanida i s/ de iogurt -Fruita	30	1	2		



El pa és elaborat de manera tradicional amb farina semintegral ecològica al forn Elias 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 ecològic de les comarques de Lleida.

PODEU TROBAR MÉS INFORMACIÓ A www.vatualolla.cat i a @LVatua

VATUA
L'OLLA
cuina escolar