

MENU SENSE FRUCTOSA ESCOLA DELS ENCANTS · SETEMBRE 2023

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
28	29	30	31	1
4	5	6	7	8
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
25	26	27	28	29

 Peix fresc de costa

 Menú tradicional

Menú elaborat per Vatua l'Olla
 El pa és elaborat de manera tradicional amb farina semintegral ecològica al forn Elias del carrer Rogent.
 Les nostres verdures, fruites, pasta, llegums, arrossos i fruits secs 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. El pollastre és certificat halal.
 Cuinem i amanim amb oli d'oliva arbequina ecològic i extra verge de la cooperativa de Granyena (Lleida).

AL MENÚ SENSE FRUCTOSA NO HI POSEM CARBASSA/TOMÀQUET/PASTANAGA/CARXOFES

PODEU TROBAR MÉS INFORMACIÓ A www.vatualolla.cat

VATUA
L'OLLA
 cuina escolar