






MENU SENSE LLET ESCOLA DELS ENCANTS · SETEMBRE 2023

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
28	29	30	31	1
4	5	-Amanida russa casolana -Pollastre al forn amb amanida -Postres sorpresa s/llet 	-Macarrons integrals amb oli d'alfàbrega -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita 	-Amanida de lleties amb olives i tomàquets -Hamburguesa de vedella amb amanida -Fruita 
11	-Arròs 3 delícies amb pèsols -Truita de carbassó amb amanida -Fruita	-Crema de verdures d'estiu -Falafel casolà amb pa de pitta, salsa de tahine i amanida -Fruita	-Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa torrat -Arròs integral amb samfaina -Gelatina/Compota	-Fusillis amb s/de pebr escalivats -Bunyols casolans de bacallà amb amanida -Fruita
-Crema de verdures d'estiu -Arròs a la cubana amb ou dur -Fruita	-Pastís fred de patata, olives i verdura -Boletes d'arròs i bacallà amb amanida -Gelatina/Compota	-Fideuà de peix -Peix fresc s/mercat amb amanida -Fruita 	-Arròs integral amb oli d'espínacs -Estofat de vedella bruneta amb amanida -Fruita	-Lleties amb verdures d'estiu -Pernilet de pollastre rostit amb amanida -Fruita
18	19	20	21	22
25	-Cus-cus integral amb verdures -Truita de verdures d'estiu amb amanida -Fruita	-Arròs integral amb dauets de verdures -Ales de pollastre ecològic a l'ajillo amb amanida -Fruita	-Crema de tomàquet i alfàbrega amb crotons -Patates i bacallà gratinats amb musselina d'alls i amanida -Fruita 	-Amanida de lleties amb verat, tomàquet i cogombres -Boletes d'arròs i bacallà amb amanida -Fruita
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 polastre és certificat halal. Cuinem i amanim amb oli d'oliva arbequina ecològic i extra verge de la cooperativa de Granyena (Lleida).

PODEU TROBAR MÉS INFORMACIÓ A www.vatualolla.cat

VATUA
L'OLLA
cuina escolar