



# MENU PICNIC ESCOLA DELS ENCANTS · JUNY 2022

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
30	31	<b>SORTIDA A LA PLATJA DE MITJANS</b> -Entrepà d'embotit -Croquetes/Bastonets de pastanaga/tomaquets xerri/patates xips i fruita	1	2
6	7	8	9	<b>SORTIDA A LA PLATJA AIDA/MARTAFARRÉ/ALBERT/SÒNIA</b> -Entrepà d'embotit -Croquetes/Bastonets de pastanaga/tomaquets xerri/
13	14	15	<b>SORTIDA A LA PLATJA DAMIÀ/DAVID/M LOPEZ</b> -Entrepà d'embotit -Croquetes/Bastonets de pastanaga/tomaquets xerri/patates xips i fruita	16
20	21		22	23
27	28	29	30	1

-  Peix fresc de costa
-  Menú especial

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, llegums, pasta, cereals i arrossos son de producció ecològica i de proximitat.**  
**Els iogurts, la llet i els ous són frescos i de producció ecològica i de proximitat**  
**La vedella és de certificació IGP "Vedella dels Pirineus Catalans".**  
**El pollastre de les hamburgueses és ecològic i de proximitat. 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. El sucre és de canya i de comerç just**  
**PODEU TROBAR MÉS INFORMACIÓ A [www.vatualolla.cat](http://www.vatualolla.cat) i a @LVatua**

**VATUA**  
**L'OLLA**  
 cuina escolar