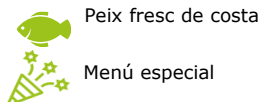


## MENU SENSE GLUTEN ESCOLA DELS ENCANTS · JUNY 2022

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
30	31	-Patata i carbassa rostides al forn -Boletes casolanes d'arròs i bacallà amb amanida -Fruita <b>1</b>	-Arròs integral amb samfaina -Truita de carbassó i ceba amb amanida -Fruita <b>2</b>	<b>3</b>
<b>6</b>	-Mill amb s/ de tomàquet i carbassa -Truita de ceba i patata amb amanida -Fruita <b>7</b>	-Crema de colirave -Lassanya s/gluten de cigrons amb amanida -Iogurt <b>8</b>	-Patata i bledes al vapor amb oli d'all -Broqueta de gall d'indi i xampinyons amb amanida <b>9</b>	-Macarrons s/gluten amb s/de verdures i alfàbrega -Peix fresc s/mercat amb amanida  -Fruita <b>10</b>
-Arròs integral amb oli d'alfàbrega -Truita de porros, xampinyons i carbassó -Fruita <b>13</b>	-Crema de carbassa i pastanaga -Pastís de mill amb carn i amanida <b>14</b>	-Cigrons amb romesco d'avellanes -Arròs integral amb s/ de fonoll i tomàquet -Iogurt <b>15</b>	-Fideuà vegetal s/gluten amb allioli casolà -Bacallà al forn amb all i julivert i amanida de tomàquet -Fruita <b>16</b>	-Patata i mongeta tendra al vapor -Mandonguilles de pollastre ecològic s/gluten amb amanida -Fruita <b>17</b>
-Crema de carbassó -Truita de patates i ceba amb amanida -Fruita <b>20</b>	-Amanida de lleties amb verat i olives -Arròs al forn amb verdures -Fruita <b>21</b>	<b>MENÚ DE FINAL DE CURS</b> amb menjar que ens agrada molt  <b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>
<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>1</b>



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