



MENU SENSE LLET ESCOLA DELS ENCANTS · JUNY 2022

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
30	31	-Patata i carbassa rostides al forn -Bunyols casolans de bacallà amb amanida -Fruita	1 -Arròs integral amb samfaina -Truita de carbassó i ceba amb amanida -Fruita	2 3
6	7	8	9	10 
13	14	15	16	17
20	21	22 	23	24
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 i a @LVatua

VATUA
L'OLLA
 cuina escolar