

MENU sense OU ESCOLA DELS ENCANTS · MAIG 2019

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
29	30	1	Patata amb bròquil Gall d'indi saltat amb xampinyons Fruita	Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella i porc Fruita
Mill amb salsa de xampinyons i ceba Pernilets de pollastre al forn Fruita	Patata amb bleida i pastanaga Bacallà al forn Fruita	Cigrons amb sofregit de verdures Espirals integrals amb salsa de remolatxa Iogurt de La Selvatana	Crema de porros Gall d'indi a la planxa Fruita	Arròs integral amb salsa de carbassa Peix fresc segons mercat Fruita
Crema de carbassó i patata Broqueta de gall d'indi amb pastanaga i ceba Fruita	Arròs integral amb salsa de tomàquet i porro Hummus amb bastonets de pastanaga Fruita	Crema de coliflor i ceba Pastís de mill amb carn magre i formatge Fruita	Patata amb pèsols Peix fresc segons mercat Fruita	Llenties amb algues i verdures de temporada Spaguettis integrals amb oli d'alfàbrega Iogurt de La Selvatana
Patates al forn amb salsa de tomàquet especiat i herbes Falafel casolà amb pa de pitta Fruita	Crema d'api-rave Mandonguilles de vedella amb grapatet de mill Fruita	Macarrons integrals amb samfaina Bacallà al forn amb all i julivert Fruita	Crema de patata i ceba amb formatge Pollastre al forn amb xampinyons, carbassó i all Fruita	Cigrons amb porro i tahine de sèsam Arròs integral amb salsa de remolatxa, pastanaga i tomàquet Iogurt de La selvatana
Crema de carbassa i llenties vermelles Pizza casolana de formatge i verdures amb pernil dolç Fruita	Crema de carbassó Hamburguesa de vedella i porc amb xips casolanes de patates i verdures Fruita	Arròs integral amb salsa de verdures escalivades Llenties estofades amb verdures Iogurt de La selvatana	Patata amb mongeta tendra Pollastre a la planxa Fruita	Fideuà de suquet de peix amb verdures Peix fresc segons mercat Fruita

 PEIX FRESC DE LES COSTES DEL GARRAF

 MENÚ TRADICIONAL

Menú elaborat per Vatuà l'Olla i revisat per Martí Marina (dietista col·legiat núm. CAT/01262)
 Cada dia se servirà amanida amb crudités i pa elaborat amb farina semintegral ecològica de forn tradicional.
 Les nostres verdures, fruita, els llegums, la pasta i l'arròs son de producció ecològica i de proximitat.
 Els iogurts i els ous són frescos i de producció ecològica i de proximitat
 La carn vermella té la certificació IGP "Vedella dels Pirineus Catalans". El peix fresc prové de les costes del Garraf.
 Cuinem i amanim amb oli d'oliva arbequina ecològic de les comarques de Lleida. El sucre és de canya i de comerç just
PODEU CONSULTAR LA PREVISIÓ DE PEIX FRESC I DE FRUITA AL NOSTRE WEB

VATUA
L'OLLA
 cuina escolar