



Menú sense lactosa **Setembre 2017**

Cada dia se servirà entrant d'amanida amb 2 crudités i pa elaborat amb farina semiintegral ecològica. Les nostres verdures, llegums, cereals, ous, làctics, el pollastre i la carn vermella són de producció ecològica. La nostra fruita és de producció integrada i/o ecològica. El peix fresc prové de la llotja de Vilanova.

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1
4	5	6	7	8
11	12 - PASTA A LA NAPOLITANA -SARDINA DE VILANOVA A L'ANDALUSA -FRUITA	13 -ARRÒS INTEGRAL AMB SAMFAINA (pebrot, carbassó i albergínia) -TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ -FRUITA	14 -CIGRONS AMB ROMESCO -PIZZA CASOLANA DE VERDURES -IOGURT DE SOJA	15 -PATATA I MONGETA TENDRA -HAMBURGUESA DE VEDELLA -FRUITA
18 -GASPATXO SUAU AMB CROSTONS DE PA -POLLASTRE AL FORN AMB PATATES -FRUITA	19 -LLENTIES AMB SOFREGIT DE VERDURES -PAELLA AMB SUQUET DE PEIX I CANANA -FRUITA	20 -MACARRONS AMB OLI D'ALFÀBREGA -BACALLÀ AMB SALSÀ VERDA -FRUITA	21 -CREMA DE CARBASSÓ -ESTOFAT DE VEDELLA AMB GRAPADET DE CUS-CUS -FRUITA	22 -HUMMUS AMB BASTONETS DE PASTANAGA -ARRÒS INTEGRAL AMB DAUS DE CARBASSÓ I ALBERGÍNIA -IOGURT DE SOJA
25	26 MENÚ DE BENVINGUDA A P3 -ARRÒS AL FORN AMB VERDURES I COSTELLA -HAMBURGUESA DE VEDELLA -POLO	27 MENÚ DE BENVINGUDA A P3 -CIGRONS AMB PORROS I TAHINE -FUSSILLI AMB SALSÀ DE TOMÀQUET I -IOGURT DE SOJA	28 MENÚ DE BENVINGUDA A P3 -CREMA DE CARBASSA AMB PA TORRAT -BACALLÀ ARREBOSSAT AL FORN -FRUITA	29 MENÚ DE BENVINGUDA A P3 -LLENTIES ESTOFADES AMB GRAPADET DE CUS-CUS -VEGENUGGETS DE TOFU I SHITAKE -FRUITA