



## Menú sense lactosa

Octubre 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
<b>2</b> -PATATA I MONGETA TENDRA AL VAPOR -BOTIFARRA AL FORN -FRUITA	<b>3</b> -CIGRONS AMB PORROS ESTOFATS -ARRÒS INTEGRAL AMB SAMFAINA (albergínia, carbassó i tomàquet) -IOGURT DE SOJA	<b>4</b> -CREMA DE CARBASSÓ AMB PA TORRAT -PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN -FRUITA	<b>5</b> -PAELLA AMB SUQUET DE PEIX I CANANA -VERAT AL FORN AMB ALL I JULIVERT -FRUITA	<b>6</b> -CUS-CUS DE VERDURES -FALAFELS CASOLANS AMB PA DE PITTA I SALSÀ DE TAHINE (SÈSAM) -FRUITA
<b>9</b> -PATATA, CARBASSÓ I PASTANAGA AL VAPOR -BACALLÀ AMB SALSÀ VERDA -FRUITA	<b>10</b> -LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES -ARRÒS INTEGRAL AMB PORRO, CEBÀ, ALL I PASTANAGA -IOGURT DE SOJA	<b>11</b> -MILL AL FORN AMB PICADA DE FRUITS SECS -MANDONGUILLES A LA JARDINERA (amb pèsols, pastanaga i cebà) -FRUITA	<b>12</b>	<b>13</b> -CREMA DE CARBASSÀ I LLENTIES VERMELLES -COCA DE VERDURES I TONYINA -FRUITA
<b>16</b> -ARRÒS INTEGRAL AMB SALSÀ DE VERDURES ESCALIVADES -TRUITA DE CARBASSÓ I CEBÀ -FRUITA	<b>17</b> -CREMA DE PORROS AMB PA TORRAT -CIGRONS AMB ROMESCO I GRAPADET DE MILL -IOGURT DE SOJA	<b>18</b> -PATATA I BLEDA AL VAPOR -HAMBURGUESA DE VEDELLA -FRUITA	<b>19</b> -SOPA DE PEIX AMB ARRÒS -BUNYOLS VEGETALS -FRUITA	<b>20</b> -MACARRONS INTEGRALS AMB SALSÀ DE XAMPINYONS -MAIRE DE VILANOVA ARREBOSSADA -FRUITA
<b>23</b> -PATATA, COLIFLOR I PASTANAGA AL FORN -ESTOFAT DE VEDELLA -IOGURT DE SOJA	<b>24</b> -ARRÒS AMB PÈSOLS, PASTANAGA I PORROS -NUGGETS DE TOFU I SHITAKE -IOGURT DE SOJA	<b>25</b> -LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES -PASTÍS DE MILL AMB CARN PICADA -FRUITA	<b>26</b> -ESPAGUETTIS INTEGRALS AMB SALSÀ AMATRICCIANA VEGETAL (cebà, tomàquet, all i tofu fumat) -BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT -FRUITA	<b>27</b> -ARRÒS INTEGRAL AMB SALSÀ DE REMOLATXA I TOMÀQUET -GALL D'INDI AMB PATATES I PASTANAGUES AL FORN -FRUITA
<b>30</b> -MACARRONS AMB OLI D'ALFÀBREGA -BACALLÀ A L'ANDALUSA -FRUITA	<b>31</b> -CIGRONS ESTOFATS -ARRÒS INTEGRAL AMB SALSÀ DE PASTANAGA I TOMÀQUET -IOGURT DE SOJA			