



Menú sense lactosa

Febrer 2018

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 -MILL AMB FRUITS SECS -HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB XAMPINYONS -FRUITA	2 -LLENTIES AMB NAPS, XIRIVIES I PASTANAGA -ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE REMOLATXA -IOGURT DE SOJA
5 -SPAGUETTIS INTEGRALS AMB SALSA DE PASTANAGA I PORROS ESCALIVATS -BOTIFARRA AL FORN -FRUITA	6 -CIGRONS AMB ROMESCO -COCA DE TONYINA I VERDURES -FRUITA	7 -ARRÒS INTEGRAL AMB OLI D'ESPINACS -TRUITA DE PASTANAGA I CALÇOTS -FRUITA	8 -CREMA DE COLIFLOR I PORROS -BUNYOL DE LLEGUM I MILL AMB SALSA DE TOMÀQUET I REMOLATXA ESCALIVADES -IOGURT DE SOJA	9 -SOPA DE PEIX AMB ARRÒS -BÍSOL AL FORN AMB TOMÀQUETS I ALLETS -FRUITA
12	13 -LLENTIES AMB PASTANAGA, COLIFLOR I TOMÀQUET -ARRÒS INTEGRAL AMB CARXOFES -IOGURT DE SOJA	14 -SOPA DE POLLASTRE AMB GALETS -HAMBURGUESA DE BLAT SARRAÍ I CIGRONS AMB SALSA DE TOMÀQUET I REMOLATXA -FRUITA	15 -PATATA I BRÒQUIL -POLLASTRE ECOLÒGIC AL FORN -FRUITA	16 -CREMA DE CARBASSA I PORRO -ESTOFAT DE VEDELLA AMB GRAPADET DE CIVADA -FRUITA
19 -CIGRONS AMB TAHINE -ARRÒS AMB FAVES, CEBA I ALLS TENDRES -IOGURT DE SOJA	20 -SOPA DE PEIX AMB ESPELTA -BUNYOL CASOLÀ DE BACALLÀ AMB CRUDITÉS DE PASTANAGA I NAP DAIKON -FRUITA	21 -CREMA D'API-RAVES I PORROS -MANDONGUILLES AMB PASTANAGA I PÈSOLS I GRAPADET DE MILL -FRUITA	22 -PATATA I COL TRINXADES AMB TROSSETS DE PERNIL SALAT -SARDINETES DE VILANOVA ARREBOSSADES -FRUITA	23 -FIDEUÀ DE SUQUET DE PEIX I CANANA AMB ALLIOLI SENSE LLET -TRUITA DE PORRO I PASTANAGA -FRUITA
26 -ARRÒS AL FORN AMB PÈSOLS, PORROS I PASTANAGA -HAMBURGUESA DE VEDELLA -FRUITA	27 -SOPA DE POLLASTRE AMB FIDEUS -VERAT DE VILANOVA AMB CARXOFES -FRUITA	28 -CREMA DE CARBASSA AMB LLENTIES VERMELLES -COCA DE TONYINA I VERDURES -FRUITA		

--	--	--	--	--	--

Menú elaborat per Vatua l'Olla i revisat per Gemma Oña Vizcaino (dietista col·legiada núm. CAT/00719)