



Menú Sense Ou

Abril 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 |
|---|---|---|---|--|
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | <ul style="list-style-type: none"> - LLENTIES ESTOFADES AMB NAPS, PASTANAGA I XIRIVIES - ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE CARBASSA I PORROS ESCALIVATS - IOGURT DE LA SELVATANA | <ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CARBASSA - ESTOFAT DE VEDELLA I GRAPADET DE MILL AMB PICADA DE FRUITS SECS - FRUITA | <ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE COLIFLOR I PORROS - ARRÒS AMB POLLASTRE ECOLÒGIC I FAVES - FRUITA | <ul style="list-style-type: none"> - FUSILLI AMB SALSA DE PASTANAGA I CEBA ESCALIVADA - SEITONS DE VILANOVA A L'ANDALUSA - FRUITA |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| <ul style="list-style-type: none"> - ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET I CEBA - HAMBURGUESA DE VEDELLA I PORC AMB COLS DE BRUSEL-LES - FRUITA | <ul style="list-style-type: none"> - SPAGUETTIS INTEGRALS AMB OLI D'ESPINACS - POLLASTRE A LA PLANXA AMB ACOMPANYAMENT DE CARXOFES - FRUITA | <ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CARBASSA I LLENTIES VERMELLES - COCA DE TONYINA I FORMATGE AMB VERDURES I OLIVES - FRUITA | <ul style="list-style-type: none"> - LLENTIES ESTOFADES AMB NAPS, PASTANAGA I XIRIVIES - ARRÒS AMB SALSA DE REMOLATXA I TOMÀQUET - IOGURT DE LA SELVATANA | <ul style="list-style-type: none"> - PATATA I BRÒQUIL AL VAPOR - BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT - FRUITA |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| <ul style="list-style-type: none"> - CREMA D'API-RAVE I PORRO - BROQUETA DE GALL D'INDI AMB XAMPINYONS I CEBA - FRUITA | <ul style="list-style-type: none"> - LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES - ARRPOS 3 DELÍCIES (porro, pastanaga i pèsols) - IOGURT DE LA SELVATANA | <ul style="list-style-type: none"> - MACARRONS AMB SALSA DE PASTANAGA I TOMÀQUET - FALAFEL CASOLÀ AMB ENCIAM, TOMÀQUET, PA DE PITTA I SALSA DE IOGURT - FRUITA | <ul style="list-style-type: none"> - PATATA I PAK CHOI (el pak choi és una bleda més petita i tendra d'origen asiàtic i que ara es conrea a Catalunya també) - MANDONGUILLES AMB PÈSOLS I PASTANAGA - FRUITA | <ul style="list-style-type: none"> - FIDEUÀ DE PEIX AMB CANANA I ALLIOLI CASOLÀ - VERAT AL FORN AMB TOMÀQUET - FRUITA |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| <p>MENÚ DE SANT JORDI</p> <ul style="list-style-type: none"> - ARRÒS AMB SALSA DE FOC - DRAC ARREBOSSAT SENSE OU - IOGURT AMB PÈTALS DE ROSES | <ul style="list-style-type: none"> - PATATA I BLEDES - HAMBURGUESA DE VEDELLA I PORC AMB XAMPINYONS - FRUITA | <ul style="list-style-type: none"> - CIGRONS AMB VERDURES ESTOFADES - ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET, CEBA, ALL I HERBES FRESQUES - FRUITA | <ul style="list-style-type: none"> - FUSILLI AMB SALSA DE XAMPINYONS, CEBA I TOMÀQUET - BACALLÀ A LA LLAUNA AMB MONGETES DEL GANXET - FRUITA | <ul style="list-style-type: none"> - CREMA DE CARBASSA I PORROS - POLLASTRE A LA PLANXA AMB ACOMPANYAMENT D'ESPINACS - FRUITA |
| 30 | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - PATATA I COL TRINXADES - BOTIFARRA AL FORN - FRUITA | | | | |
| | | | | |

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