



Menú Sense Porc

Abril 2018

Cada dia se servirà entrant d'amanida amb 2 crudidats 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 CASOLANA DE LLEGUMS AMB XAMPINYONS - FRUITA 	<ul style="list-style-type: none"> - SPAGUETTIS INTEGRALS AMB PESTO D'ALFÀBREGA I AMETLLES - TRUITA DE CARXOFES I CEBA - 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 - ARRÒS 3 DELÍCIES (porro, pèsols, truita i pastanaga a dauets) - 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 VEGETALS 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 - IOGURT AMB PÈTALS DE ROSES 	<ul style="list-style-type: none"> - PATATA I BLEDES - HAMBURGUESA CASOLANA DE LLEGUMS I ARRÒS INTEGRAL 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 - TRUITA D'ESPINACS I PATATA AMB PA AMB TOMÀQUET - FRUITA 	
30					
<ul style="list-style-type: none"> - PATATA I COL TRINXADES - ESTOFAT DE CIGRONS I FRUITS SECS - FRUITA 					

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