

MENU SENSE LLET ESCOLA CAN BESORA · SETEMBRE 2020

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
31	1	2	3	4
7	8	9	10	11
-Patata i mongeta tendra al vapor -Hamburguesa de vedella i porc -Crema casolana de	-Crema de carbassó -Fideuà de peix amb canana i oli de julivert -Fruita	-Hummus amb crudités i pa de pitta -Arròs integral amb samfaina -Fruita	-Gaspaxo suau -Pollastre amb pastanaga i patates al forn -Fruita	-Arròs amb pastanaga, porros i xampinyons -Trita de carbassó i ceba Fruita
-Llenties estofades amb verdures -Bunyols casolans d'espinaacs s/llet -Fruita	-Patata i carbassó al forn -Trita d'albergínies i ceba -Fruita	-Crema de porros -Estofat de vedella amb pèsols, pastanagues i grapatet de mill -Fruita	-Arròs integral amb samfaina -Cigrons amb romesco -Postres s/llet	-Macarrons integrals amb salsa de tomàquet, albergínia i olives -Peix fresc s/m -Fruita
-Crema de carbassó -Arròs a la cubana amb ou dur -Fruita	-Patata i mongeta tendra -Salsitxes al forn amb all i julivert -Fruita	-Fusillis integrals amb salsa de carbassó i tomàquet -Bacallà al forn amb all i julivert -Fruita	1	2



Menú elaborat per Vatua l'Olla i revisat per Martí Marina (dietista col·legiat núm. CAT/01262)

Cada dia se servirà pa elaborat del Forn Prats de Mollet.

Les nostres verdures, fruita, els llegums, la pasta i l'arròs son de producció ecològica i de proximitat.

Els iogurts i els ous són frescos i de producció ecològica i de proximitat

La carn vermella té la certificació IGP "Vedella dels Pirineus Catalans". El peix fresc prové de les costes del Garraf.

Cuinem i amanim amb oli d'oliva arbequina de les comarques de Tarragona. El sucre és de canya i de comerç just

PODEU CONSULTAR ELS NOSTRES PRODUCTES I LA PREVISIÓ DE PEIX FRESC I DE FRUITA

VATUA
L'OLLA
 cuina escolar