

MENU BASAL ESCOLA CAN BESORA · JUNY 2021

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
31	-Crema de pèsols i tirabecs -Fainà de patates, carbassó i ceba amb amanida -Iogurt	-Amanida d'arròs amb olives, tomàquets i cogombre -Pollastre amb patates al forn amb herbes i amanida -Fruita	-Llenties estofades -Arròs integral amb s/ de tomàquet i pastanaga -Fruita	-Macarrons integrals amb beixamel d'espínacs -Peix fresc s/m amb amanida -Fruita
7	-Arròs integral amb samfaina -Bunyols de bacallà casolà amb amanida -Fruita	-Amanida de llenties (tomaquet, olives, cogombre) -Pizza casolana de formatge amb amanida	-Crema de carbassó i porros -Arròs a la cubana amb ou dur -Fruita	-Patata i mongeta tendra -Croquetes de cigrons amb amanida de tomàquet i olives -Iogurt
14	-Macarrons integrals amb xampinyons, pastanaga i albergínia -Pernilet de pollastre amb amanida de tomàquet i cogombrets -Fruita	-Amanida de patata i mongeta tendra amb maionesa casolana -Peix fresc s/mercat amb amanida	-Cigrons estofats amb verdures -Arròs integral amb s/ de pebrot escalivat -Iogurt	-Crema de fonoll i ceba -Hamburguesa de vedella i porc amb grapat de mill -Fruita
21	-Amanida russa amb verat en oli -Bacallà al forn amb all i julivert i amanida -Fruita	MENÚ DE FINAL DE CURS triat pels nens i nenes de Can Besora		
28				



Menú elaborat per Vatua l'Olla i revisat per Gemma Oña (dietista col·legiada núm. CAT/00719)
Cada dia se servirà pa 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 LA PREVISIÓ DE PEIX FRESC I DE FRUITA AL NOSTRE WEB
www.vatualolla.cat

VATUA
L'OLLA
cuina escolar