

MENU sense llet ESCOLA DELS ENCANTS · JUNY 2021

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
31	-Crema de pèsols i tirabecs -Fainà de patates,carbassó i ceba amb amanida -Gelatina de fruita	-Arròs 3 delícies (porros, pèsols i xampinyons) -Pollastre amb patates al forn amb herbes i amanida -Fruita	-Macarrons integrals amb oli d'espínacs -Peix fresc s/mercat i amanida -Fruita	-Llenties estofades -Arròs integral amb s/ de tomàquet i pastanaga -Fruita
7	-Arròs integral amb samfaina -Bunyol de bacallà casolà amb amanida -Fruita	-Crema de carbassa i llenties vermelles -Pizza casolana de tonyina amb amanida -Fruita	-Crema de carbassó i porros -Arròs a la cubana amb ou dur -Fruita	-Patata i mongeta tendra -Croquetes de cigrons sense llet amb amanida de tomàquet i olives -Gelatina de fruita
14	-Macarrons integrals amb xampinyons, pastanaga i albergínia -Pernilet de pollastre amb amanida de tomàquet i cogombrets	-Crema de fonoll i ceba -Mandonguilles de vedella i porc amb grapat de mill -Fruita	-Cigrons estofats amb verdures -Arròs integral amb s/ de pebrot escalivat -Gelatina de fruita	-Patata i mongeta tendra -Peix fresc s/mercat -Fruita
21	-Amanida russa amb verat en oli -Bacallà al forn amb all i julivert i amanida -Fruita	MENÚ DE FINAL DE CURS (a triar entre els ambients)		
28				



Menú elaborat per Vatua l'Olla i revisat per Gemma Oña (dietista col·legiada núm. CAT/00719)
Cada dia se servirà amanida amb crudités i pa elaborat amb farina semintegral ecològica de forn tradicional.
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 ecològic de les comarques de Lleida. 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

