

Totes les FRUITES, les VERDURES, els LLEGUMS, les PASTES i els LÀCTICS utilitzats en l'elaboració dels menús, provenen de l'agricultura ecològica, la VEDELLA és un producte ecològic certificat per la CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica).

Menú PAU VILA no peix maig 2026					
	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	4	5	6	7	8
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida de pasta (tomàquet, pastanaga i olives)</li> <li>Truita de verdura amb enciam i remolatxa</li> <li>Iogurt natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs integral amb salsa de xampinyons</li> <li>Estofat de cap de llom</li> <li>Fruital</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de porro</li> <li>Llenties estofades</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bleda i patata bullida</li> <li>Filet de pollastre amb enciam i pastanaga</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estofat de cigrons (pastanaga i pebrot vermell)</li> <li>Truita a la francesa amb enciam i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>
	11	12	13	14	15
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs integral de verdures (ceba, pastanaga, tomàquet pebrot verd i vermell)</li> <li>Llenties guisades</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida d'estiu (pèsols, patata, pastanaga i mongeta verda)</li> <li>Pollastre al forn amb enciam i olives</li> <li>Iogurt natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Estofat de mongetes</li> <li>Ou farcit amb tonyina amb enciam i remolatxa</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verdures i pasta</li> <li>Hamburguesa de vedella amb enciam i rave</li> <li>Fruita</li> </ul>	<p><b>DIA INTERNACIONAL CELIAQUIA</b></p> <p>Crema de pastanaga Espaguetis s/g amb salsa bolonyesa Fruita</p>
	18	19	20	21	22
dinar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arròs integral tres delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols)</li> <li>Truita a la francesa amb enciam i olives</li> <li>Iogurt natural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Crema de carbassa</li> <li>Cigrons estofats amb verdures</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata i verdura</li> <li>Estofat de gall dindi amb cuscús integral</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida de Llenties (tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives negres)</li> <li>Pizza elaborada pel cuiner amb verdures</li> <li>Fruita</li> </ul>	<p><b>LLIURE DISPOSICIÓ</b></p>
	25	26	27	28	29
dinar	<p><b>FESTA LOCAL</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amanida d'arròs integral (tomàquet, olives negres, blat de moro i pèsols)</li> <li>Truita de pastanaga amb enciam i olives</li> <li>Fruita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cigrons estofats</li> <li>Macarrons amb verdures</li> <li>Formatge fresc i mel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patata i verdura</li> <li>Truita a la francesa amb enciam i cogombre</li> <li>Fruita</li> </ul>	<p><b>TASTET DEL MON</b></p>

- NOTA: 9NaturalCuina disposa de tota la informació sobre els al·lèrgens dels diferents plats de l'escola. Verdures de temporada : carbassó, bleda , col, bròquil .