

MENU SENSE OU ESCOLA CAN BESORA · NOVEMBRE 2020

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
- Patata, moniato i bròquil al vapor - Pollastre al forn amb castanyes - Crema de xocolata  2	- Crema de carbassa amb lleties vermelles - Croquetes casolanes de mill amb amanida - Fruita 3	- Trinxat de col i patata amb cansalada ecològica del Pirineu - Fideus a la cassola amb costelló de porc - Fruita 4	Cigrons estofats amb tahine - Arròs integral amb porros, pèsols i pastanagues - Fruita 5	- Macarrons amb bechamel d'espínacs - Peix fresc s/mercat i amanida Fruita  6
- Patata i coliflor gratinats amb bechamel - Pernilet de pollastre amb herbes fresques - Fruita 9	- Lleties amb espècies - Arròs amb salsa de pastanaga i tomàquet escalivats - Iogurt de La selvatana 10	- Escudella de carbassa amb castanyes i fideus - Hamburguesa de vedella i porc amb patates al forn i amanida - Fruita 11	- Fusillis amb salsa de remolatxa, pastanaga i tomàquet - Pollastre a la planxa - Fruita 12	- Crema d'api-rave i porro amb crotons - Bacallà gratinat amb musselina d'alls i patates i amanida 13
- Cigrons amb romesco d'avellanes - Arròs integral amb tomàquet i ceba escalivats 16	- Brou de pollastre amb fideus - Estofat de vedella amb grapatet de mill - Fruita 17	- Crema de carbassa amb lleties vermelles - Pollastre a la planxa amb amanida - Iogurt de la Selvatana 18	- Macarrons amb salsa del drac de Can Besora (remolatxa i tomàquet) - Peix fresc s/mercat - Fruita  19	- Patata i bròquil - Pernilet de pollastre al forn amb amanida - Fruita 20
- Fideuà de verdures amb allioli casolà - Pollastre a la planxa - Fruita 23	- Estofat de mongeta blanca - Arròs integral amb salsa de pastanaga i porros - Iogurt de la Selvatana 24	- Patata, moniato i blada - Gall d'indi al forn amb amanida - Fruita 25	- Sopa de peix amb arròs integral - Hamburguesa de vedella i porc amb amanida - Fruita  26	- Crema de porros i patata amb crotons - Bunyols casolans de bacallà amb amanida - Fruita 27
- Patata, moniato i coliflor - Ales de pollastre ecològic amb amanida - Fruita 30				

 **MENÚ DE POST-CASTANYADA**
 **PEIX FRESC DE COSTA**

Menú elaborat per Vatuà l'Olla i revisat per Martí Marina (dietista col·legiat núm. CAT/01262)
 Cada dia se servirà pa elaborat amb farina semintegral ecològica del Forn Prats.
 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