

menú

OCTUBRE i NOVEMBRE
ESCOLA: VILADEMANY

DILLUNS 4 OCT/29 NOV	DIMARTS 5 OCT/2 NOV/30 NOV	DIMECRES 6 OCT/3 NOV/1 DES	DIJOUS 7 OCT/4 NOV/2 DES	DIVENDRES 8 OCT/5 NOV/3 DES
<p>Espirals ECO amb sofregit de tomata i ceba Croquetes fetes a l'escola sense lactosa amb enciam i blat de moro</p> <p>logurt de soja</p>	<p>Crema de pastanaga Mandonguilles guisades a foc lent amb xampinyons</p> <p>Fruita de Temporada</p>	<p>Arròs a la milanesa (pernil dolç, ceba, pèsols, pastanaga) Trita francesa amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Cigrons ECO amb patata bullida i un raig d'oli d'oliva Fogoner al forn amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt de soja</p>	<p>Escudella feta a l'escola amb fideus integrals ECO Pollastre al forn amb herbes provençals acompanyat d'enciam i tomata amanida</p> <p>Fruita de temporada</p>
DILLUNS 8 NOV	DIMARTS 9 NOV	DIMECRES 13 OCT/10 NOV	DIJOUS 14 OCT/11 NOV	DIVENDRES 15 OCT/12 NOV
<p>Arròs amb salsa de tomata Filet de lluç a la planxa amb enciam ECO i pastanaga ratllada</p> <p>Galetes sense lactosa</p>	<p>Patata, bròquil i pastanaga bullida amb un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre al forn amb salsa verda (all, ceba i julivert)</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Macarrons ECO amb sofregit de ceba, tomata i carn picada ECO Amanida completa de tardor (enciam ECO, tomata, pastanaga, pebrot, olives i magrana)</p> <p>logurt de soja</p>	<p>Crema de carbassa Triangle de fruita de carbassó amb enciam ECO i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Llenties ECO a foc lent amb verdures Rodella de caella al forn amb salsa de porros Plàtan amb un rajolí de xocolata</p>
DILLUNS 18 OCT/15 NOV	DIMARTS 19 OCT/16 NOV	DIMECRES 20 OCT/17 NOV	DIJOUS 21 OCT/18 NOV	DIVENDRES 22 OCT/19 NOV
<p>Arròs amb salsa de tomata i albergínia Salsitxes naturals al forn amb ceba cuita</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Mongeta tendra, patata bullida i pastanaga amb un raig d'oli d'oliva Pit de pollastre cruixent amb tomàquet amanit, orenga i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Fideus a la cassola amb costelló i verdures Amanida completa (enciam, tomata, pastanaga, blat de moro, olives i ou dur)</p> <p>logurt de soja</p>	<p>Fesolets i patata bullits amb un raig d'oli d'oliva Llom al forn amb salsa fina de ceba, all, pastanaga i tomata</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Escudella feta a l'escola amb galets ECO Bacallà al forn amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita de temporada</p>
DILLUNS 25 OCT/22 NOV	DIMARTS 26 OCT/23 NOV	DIMECRES 27 OCT/24 NOV	DIJOUS 28 OCT/25 NOV	DIVENDRES 26 NOV
<p>Espaguetis ECO a la carbonara sense lactosa Trita francesa amb enciam ECO i tomata</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Oct: Amanida completa (enciam ECO, tomata, pastanaga, blat de moro, cogombre i poma) Nov: Crema de carbassó Estofat de vedella ECO amb patata, pèsols i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Mongeta blanca E i patata bullits OCT: Hamburguesa de salmó i lluç al forn amb salsa fina NOV: Filet de lluç al forn amb tomata amanida i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Minestra de verdures amb un raig d'oli d'oliva Pollastre al forn amb enciam ECO i pastanaga ratllada</p> <p>logurt de soja</p>	<p>Escudella feta a l'escola (arròs i fideus) Llom arrebossat amb tomata, orenga i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>

MENÚ INTOLERANTS A LA LACTOSA

- En el menú dels intolerants a la lactosa es substitueixen els iogurts per iogurts de soja o sense lactosa.
- Les croquetes són fetes de forma casolana a l'escola.