

Menú escola Pere Vila

FEBRER 2021 menú sense lactosa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Trita d'espinacs i patata i amanida d'enciam i olives logurt sense lactosa#</p>	<p>3</p> <p>Cigrons a la provençal Carn magra arrebossada* i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Purè de carbassa i pastanaga Fideus a la cassola* Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Escudella barrejada Salmó amb salsa de verdures Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Trita de xampinyons i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Espaguetis integrals al pesto (amb formatge sense lactosa#) Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verduretes Fogoner a la llauna i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>Dijous gras 11</p> <p>Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Botifarra* de porc al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>Àpat de Carnestoltes 12</p> <p>Crema de porro i patata (sense llet) Macarrons amb salsa de tomàquet i cavalla Crema de soja amb xocolata#</p>
<p>15</p> <p>FESTA</p>	<p>16</p> <p>Arròs tres delícies (amb gall dindi#) Croquetes de pollastre# i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt sense lactosa#</p>	<p>17</p> <p>Purè de verdures Vedella a la jardineria Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Sopa de brou amb fideus Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Trita de patata i amanida d'enciam i formatge sense lactosa# Fruita del temps</p>
<p>22</p> <p>Tallarines amb verduretes i salsa de soja Trita de cavalla i guarnició d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda logurt sense lactosa#</p>	<p>24</p> <p>Verdures al forn (amb formatge sense lactosa#) Arròs amb calamars Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Espinacs amb patata Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Peix fresc al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>
			<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>	<p>Postres làctics Kaiku sense lactosa. *Plat o producte sense lactosa, ni traces. # Producte especial sense lactosa</p>

Menú escola Pere Vila

FEBRER 2021 menú sense gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Trita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Cigrons a la provençal Carn magra arrebossada# i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Puré de carbassa i pastanaga Fideus# a la cassola* Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Escudella barrejada (amb fideus#) Salmó amb salsa de verdures Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Trita de xampinyons i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Espaguetis# al pesto Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures Fogoner a la llauna i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Dijous gras Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Botifarra* de porc al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Àpat de Carnestoltes Crema de porro i patata Macarrons# amb salsa de tomàquet i cavalla Crema de xocolata*</p>
<p>15</p> <p>FESTA</p>	<p>16</p> <p>Arròs tres delícies (amb pernil*) Croquetes de pollastre# i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>17</p> <p>Puré de verdures Vedella a la jardinera Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Sopa de brou amb fideus# Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Trita de patata i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps</p>
<p>22</p> <p>Tallarines# amb verdures i salsa de soja# Trita de cavalla i guarnició d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>24</p> <p>Verdures al forn Arròs amb calamars Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Espinacs amb patata Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Peix fresc al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>
			<p>Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense gluten, ni traces. # Producte especial sense gluten</p>	<p>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.</p>

Menú escola Pere Vila

FEBRER 2021 menú sense PLV, gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Truita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Cigrons a la provençal Carn magra arrebossada# i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Puré de carbassa i pastanaga Fideus# a la cassola* Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Escudella barrejada (amb fideus#) Salmó amb salsa de verdures Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita de xampinyons i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Espaguetis# al pesto (sense formatge) Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verduretes Fogoner a la llauna i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Dijous gras Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Botifarra* de porc al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Àpat de Carnestoltes Crema de porro i patata (sense llet) Macarrons# amb salsa de tomàquet i cavalla Crema de soja amb xocolata#</p>
<p>15</p> <p>FESTA</p>	<p>16</p> <p>Arròs tres delícies (amb gall dindi#) Croquetes de pollastre# i guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Puré de verdures Vedella a la jardinera Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Sopa de brou amb fideus# Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Truita de patata i amanida d'enciam Fruita del temps</p>
<p>22</p> <p>Tallarines# amb verduretes i salsa de soja# Truita de cavalla i guarnició d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Verdures al forn (sense formatge) Arròs amb calamars Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Espinacs amb patata Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Peix fresc al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>
			<p>*Plat o producte sense PLV, gluten ni traces. # Producte especial sense PLV ni gluten</p>	<p>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.</p>

Menú escola Pere Vila

FEBRER 2021 menú sense làctic, sucre

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Truita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Cigrons a la provençal Carn magra arrebossada i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Puré de carbassa i pastanaga Fideus a la cassola Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Escudella barrejada Salmó amb salsa de verdures Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita de xampinyons i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Espaguetis integrals al pesto (sense formatge) Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures Fogoner a la llauna i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>Dijous gras 11</p> <p>Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Botifarra de porc al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>Àpat de Carnestoltes 12</p> <p>Crema de porro i patata (sense llet) Macarrons amb salsa de tomàquet i cavalla Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>FESTA</p>	<p>16</p> <p>Arròs tres delícies Croquetes de pollastre i guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Puré de verdures Vedella a la jardinera Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Sopa de brou amb fideus Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Truita de patata i amanida d'enciam Fruita del temps</p>
<p>22</p> <p>Tallarines amb verdures i salsa de soja Truita de cavalla i guarnició d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Verdures al forn (sense formatge) Arròs amb calamars Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Espinacs amb patata Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Peix fresc al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>
			<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>

Menú escola Pere Vila

FEBRER 2021 menú sense ou

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Fogoner a la planxa i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Cigrons a la provençal Carn magra arrebossada# i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Puré de carbassa i pastanaga Fideus# a la cassola* Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Escudella barrejada (amb fideus#) Salmó amb salsa de verdures Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Pannini* de xampinyons i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Espaguetis# al pesto (amb formatge sense lactosa#) Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures Fogoner a la llauna i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Dijous gras Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Botifarra* de porc al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Àpat de Carnestoltes Crema de porro i patata Macarrons# amb salsa de tomàquet i cavalla Crema de xocolata*</p>
<p>15</p> <p>FESTA</p>	<p>16</p> <p>Arròs tres delícies (amb pernil* i sense ou) Croquetes de pollastre# i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>17</p> <p>Puré de verdures Vedella a la jardinera Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Sopa de brou amb fideus# Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Timbal de patata amb hortalisses Fruita del temps</p>
<p>22</p> <p>Tallarines# amb verdures i salsa de soja* Gall dindi a la planxa i guarnició d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>24</p> <p>Verdures al forn (amb formatge sense lactosa#) Arròs amb calamars Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Espinacs amb patata Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Peix fresc al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>
			<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense ou, ni traces. # Producte especial sense ou</p>	<p>S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.</p>

Menú escola Pere Vila

FEBRER 2021 menú sense faves, pèsols, llúpol

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Trita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Cigrons a la provençal Carn magra arrebossada* i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Puré de carbassa i pastanaga Fideus a la cassola* (sense salsitxes ni pèsols) Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Escudella barrejada Salmó amb salsa de verdures Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Trita de xampinyons i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Espaguetis integrals al pesto Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures (sense pèsols) Fogoner a la llauna i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Dijous gras Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Llom a la planxa i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Àpat de Carnestoltes Crema de porro i patata Macarrons amb salsa de tomàquet i cavalla Crema de xocolata*</p>
<p>15</p> <p>FESTA</p>	<p>16</p> <p>Arròs tres delícies (sense pèsols) Croquetes de pollastre* i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>17</p> <p>Puré de verdures Vedella a la jardinera* Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Sopa de brou amb fideus Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Trita de patata i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps</p>
<p>22</p> <p>Tallarines amb verdures i salsa de soja (sense pèsols) Trita de cavalla i guarnició d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>24</p> <p>Verdures al forn Arròs amb calamars (sense pèsols) Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Espinacs amb patata Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Peix fresc al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>
			<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana. *Plat sense faves, pèsols, llúpol ni traces.</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>

Menú escola Pere Vila

FEBRER 2021 menú sense cefalòpodes, marisc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Truita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Cigrons a la provençal Carn magra arrebossada i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Puré de carbassa i pastanaga Fideus a la cassola Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Escudella barrejada Rap amb salsa de verdures Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita de xampinyons i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Espaguetis integrals al pesto Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures Fogoner a la llauna i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Dijous gras Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Botifarra de porc al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Àpat de Carnestoltes Crema de porro i patata Macarrons amb salsa de tomàquet i cavalla Crema de xocolata</p>
<p>15</p> <p>FESTA</p>	<p>16</p> <p>Arròs tres delícies Croquetes de pollastre# i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>17</p> <p>Puré de verdures Vedella a la jardineria Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Sopa de brou amb fideus Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Truita de patata i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps</p>
<p>22</p> <p>Tallarines amb verdures i salsa de soja Truita de cavalla i guarnició d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>24</p> <p>Verdures al forn Arròs amb bolonyesa vegetal Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Espinacs amb patata Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Rap al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>
			<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana. #Plat o producte especial sense cefalòpodes ni marisc</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>

Menú escola Pere Vila

FEBRER 2021 menú ESPECIAL: sense peix, carn (si pollastre)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Trita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Cigrons a la provençal Seitan arrebossat i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Puré de carbassa i pastanaga Fideus a la cassola amb pollastre Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Escudella barrejada (amb brou vegetal) Trita de verdures Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Trita de xampinyons i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Espaguetis integrals al pesto Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures Rotllets de primavera i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>Dijous gras 11</p> <p>Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Botifarra de pollastre al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>Àpat de Carnestoltes 12</p> <p>Crema de porro i patata Macarrons amb bolonyesa vegetal Crema de xocolata</p>
<p>15</p> <p>FESTA</p>	<p>16</p> <p>Arròs tres delícies (sense pernil) Croquetes de pollastre i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>17</p> <p>Puré de verdures Cigrons a la jardinera Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Sopa de brou amb fideus (brou vegetal) Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Trita de patata i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps</p>
<p>22</p> <p>Tallarines amb verdures i salsa de soja Trita a la francesa i guarnició d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>24</p> <p>Verdures al forn Arròs amb bolonyesa vegetal Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Espinacs amb patata Trita a la francesa i amanida d'enciam i poma Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>
			<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>

Menú escola Pere Vila

FEBRER 2021 menú sense fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Trita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Cigrons a la provençal Carn magra arrebossada* i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Puré de carbassa i pastanaga Fideus a la cassola* Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Escudella barrejada Salmó amb salsa de verdures Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Trita de xampinyons i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Espaguetis integrals al pesto Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures Fogoner a la llauna i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Dijous gras Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Botifarra* de porc al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Àpat de Carnestoltes Crema de porro i patata Macarrons amb salsa de tomàquet i cavalla Crema de xocolata*</p>
<p>15</p> <p>FESTA</p>	<p>16</p> <p>Arròs tres delícies Croquetes de pollastre* i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>17</p> <p>Puré de verdures Vedella a la jardinera Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Sopa de brou amb fideus Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Trita de patata i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps</p>
<p>22</p> <p>Tallarines amb verdures i salsa de soja Trita de cavalla i guarnició d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>24</p> <p>Verdures al forn Arròs amb calamars Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Espinacs amb patata Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Peix fresc al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>
			<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense fruits secs ni traces. # Producte especial sense fruits secs</p>

Menú escola Pere Vila

FEBRER 2021 menú sense colesterol

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet casolana Truita d'espínacs (sense patata) i amanida d'enciam i olives logurt desnatat</p>	<p>3</p> <p>Cigrons a la provençal (salsa casolana) Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Puré de carbassa i pastanaga Fideus a la cassola (sense salsitxes) Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Escudella barrejada Salmó amb salsa de verdures Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Truita de xampinyons i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Espaguetis integrals al pesto Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures Fogoner a la llauna i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>Dijous gras 11</p> <p>Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Llom a la planxa i guarnició de patates caliu Fruita del temps</p>	<p>Àpat de Carnestoltes 12</p> <p>Crema de porro i patata Macarrons amb salsa de tomàquet casolana i cavalla logurt desnatat</p>
<p>15</p> <p>FESTA</p>	<p>16</p> <p>Arròs tres delícies (sense pernil) Pollastre al forn i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt desnatat</p>	<p>17</p> <p>Puré de verdures Bistec a la planxa i amanida d'enciam Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Sopa de brou amb fideus Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Truita a la francesa i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps</p>
<p>22</p> <p>Tallarines amb verdures (sense salsa de soja) Truita de cavalla i guarnició d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda logurt desnatat</p>	<p>24</p> <p>Verdures al forn Arròs amb calamars Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Espinacs amb patata Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i poma Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Peix fresc al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>
			<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>

Menú escola Pere Vila

FEBRER 2021 menú sense peix, marisc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Truita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Cigrons a la provençal Carn magra arrebossada i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Puré de carbassa i pastanaga Fideus a la cassola Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Escudella barrejada Truita de verdures Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita de xampinyons i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Espaguetis integrals al pesto Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures Hamburguesa casolana de llegums i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Dijous gras Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Botifarra de porc al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Àpat de Carnestoltes Crema de porro i patata Macarrons amb bolonyesa vegetal Crema de xocolata</p>
<p>15</p> <p>FESTA</p>	<p>16</p> <p>Arròs tres delícies Croquetes de pollastre# i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>17</p> <p>Puré de verdures Vedella a la jardinera Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Sopa de brou amb fideus Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Truita de patata i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps</p>
<p>22</p> <p>Tallarines amb verdures i salsa de soja Truita a la francesa i guarnició d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>24</p> <p>Verdures al forn Arròs amb bolonyesa vegetal Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Espínacs amb patata Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>
			<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana. #Producte especial sense peix ni marisc.</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>

Menú escola Pere Vila

FEBRER 2021 menú sense lleties, pera

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Bròquil amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps*</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Trita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Cigrons a la provençal Carn magra arrebossada* i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps*</p>	<p>4</p> <p>Puré de carbassa i pastanaga Fideus a la cassola* Fruita del temps*</p>	<p>5</p> <p>Escudella barrejada Salmó amb salsa de verdures Fruita del temps*</p>
<p>8</p> <p>Patates estofades amb hortalisses Trita de xampinyons i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps*</p>	<p>9</p> <p>Espaguetis integrals al pesto Pollastre rostit i amanida d'enciam i olives Fruita del temps*</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures Fogoner a la llauna i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps*</p>	<p>Dijous gras 11</p> <p>Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Botifarra* de porc al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps*</p>	<p>Àpat de Carnestoltes 12</p> <p>Crema de porro i patata Macarrons amb salsa de tomàquet i cavalla Crema de xocolata</p>
<p>15</p> <p>FESTA</p>	<p>16</p> <p>Arròs tres delícies Croquetes de pollastre* i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>17</p> <p>Puré de verdures Vedella a la jardineria Fruita del temps*</p>	<p>18</p> <p>Sopa de brou amb fideus Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps*</p>	<p>19</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Trita de patata i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps*</p>
<p>22</p> <p>Tallarines amb verdures i salsa de soja Trita de cavalla i guarnició d'enciam i olives Fruita del temps*</p>	<p>23</p> <p>Coliflor amb patata Pollastre a l'allada i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>24</p> <p>Verdures al forn Arròs amb calamars Fruita del temps*</p>	<p>25</p> <p>Espinacs amb patata Daus de porc amb salsa de poma Fruita del temps*</p>	<p>26</p> <p>Patates estofades amb hortalisses Peix fresc al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps*</p>
			<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana. *Plat o producte sense lleties, pera ni traces. # Producte especial sense lleties ni pera.</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>

Menú escola Pere Vila

FEBRER 2021 menú ovolactovegetarià

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Bròquil amb patata Hamburguesa casolana de llegums i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Trita d'espínacs i patata i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Cigrons a la provençal Seitan arrebossat i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Puré de llegums Fideus a la cassola amb verdures Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Escudella barrejada (amb brou vegetal) Trita de verdures Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Trita de xampinyons i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Espaguetis integrals al pesto Tofu amb verdures i curri i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Arròs amb verdures Rotllets de primavera i guarnició de tomàquet al forn Fruita del temps</p>	<p>Dijous gras 11</p> <p>Mongetes blanques saltejades amb all i julivert Salsitxes vegetals al forn i guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>Àpat de Carnestoltes 12</p> <p>Crema de porro i patata Macarrons amb bolonyesa vegetal Crema de xocolata</p>
<p>15</p> <p>FESTA</p>	<p>16</p> <p>Arròs tres delícies (sense pernil) Croquetes d'espínacs i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>17</p> <p>Puré de verdures Cigrons a la jardinera Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Sopa de brou amb fideus (brou vegetal) Hamburguesa casolana de llegums i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Trita de patata i amanida d'enciam i formatge fresc Fruita del temps</p>
<p>22</p> <p>Tallarines amb verdures i salsa de soja Trita a la francesa i guarnició d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Coliflor amb patata Fricandó de seitan i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>24</p> <p>Verdures al forn Arròs amb bolonyesa vegetal Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Espinacs amb patata Trita a la francesa i amanida d'enciam i poma Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Pannini de xampinyons i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>
			<p>Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.</p>	<p>Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.</p>