

Menú escola Pere Vila

MARÇ 2021 menú sense lactosa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Rissoto de xampinyons (amb llet i formatge sense lactosa#) Trita de carbassó i amanida d'enciam i tomàquet logurt sense lactosa#</p>	<p>3</p> <p>Patates guisades amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet (amb formatge sense lactosa#) Palometa a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Cigrons a la jardinera Escalopa* de vedella i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Mongeta tendra amb patata Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de brou amb pistons Trita de patates i amanida d'enciam i remolatxa logurt sense lactosa#</p>	<p>11</p> <p>Mongetes blanques amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Puré de verdures Arròs amb bolonyesa vegetal* Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Bledes amb patata Ous farcits amb cavalla i salsa de tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Cous cous amb verdures Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata Hamburguesa* de vedella i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Àpat de Primavera Arròs amb salsa de tomàquet Bacallà arrebossat* i amanida d'enciam i pastanaga logurt sense lactosa#</p>
<p>22</p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Trita a la paisana i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral amb verdures Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llombarda logurt sense lactosa#</p>	<p>25</p> <p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata amb carn* (amb beixamel i formatge sense lactosa#) Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Macarrons a la italiana Peix fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>VACANCES</p>	<p>31</p> <p>VACANCES</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

MARÇ 2021 menú sense gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Rissoto de xampinyons Truita de carbassó i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Patates guisades amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Espaguetis# amb salsa de tomàquet Palometa a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Cigrons a la jardinera Escalopa# de vedella i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Mongeta tendra amb patata Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de brou amb fideus# Truita de patates i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>11</p> <p>Mongetes blanques amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Purè de verdures Arròs amb bolonyesa de llenties* Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Bledes amb patata Ous farcits amb cavalla i salsa de tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Pasta# amb verdures Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata Hamburguesa* de vedella i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Àpat de Primavera Arròs amb salsa de tomàquet Bacallà arrebossat# i amanida d'enciam i pastanaga Crema catalana*</p>
<p>22</p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita a la paisana i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral amb verduretets Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>25</p> <p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata amb carn (amb beixamel#) Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Macarrons# a la italiana Peix fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>VACANCES</p>	<p>31</p> <p>VACANCES</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

MARÇ 2021 menú sense PLV, gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb xampinyons Truita de carbassó i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Patates guisades amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Espaguetis# amb salsa de tomàquet (sense formatge) Palometa a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Cigrons a la jardinera Escalopa# de vedella i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Mongeta tendra amb patata Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de brou amb fideus# Truita de patates i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Mongetes blanques amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Purè de verdures Arròs amb bolonyesa de llenties* Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Bledes amb patata Ous farcits amb cavalla i salsa de tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Pasta# amb verdures Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata Hamburguesa* de vedella i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Àpat de Primavera Arròs amb salsa de tomàquet Bacallà arrebossat# i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>
<p>22</p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita a la paisana i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral amb verduretes Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata amb carn (sense beixamel ni formatge i amb sofregit) Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Macarrons# a la italiana Peix fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>VACANCES</p>	<p>31</p> <p>VACANCES</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

MARÇ 2021 menú sense làctics, sucre

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Arròs amb xampinyons Truita de carbassó i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Patates guisades amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet (sense formatge) Palometa a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Cigrons a la jardinera Escalopa de vedella i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Mongeta tendra amb patata Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de brou amb pistons Truita de patates i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Mongetes blanques amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Purè de verdures Arròs amb bolonyesa vegetal Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Bledes amb patata Ous farcits amb cavalla i salsa de tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Cous cous amb verdures (sense panses) Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata Hamburguesa de vedella i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Àpat de Primavera Arròs amb salsa de tomàquet Bacallà arrebossat i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>
<p>22</p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita a la paisana i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral amb verduretes Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata amb carn (sense beixamel ni formatge i amb sofregit) Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Macarrons a la italiana Peix fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>VACANCES</p>	<p>31</p> <p>VACANCES</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

MARÇ 2021 menú sense ou

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Rissoto de xampinyons (amb formatge sense lactosa#) Rap a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Patates guisades amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Espaguetis# amb salsa de tomàquet Palometa a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Cigrons a la jardinera Escalopa# de vedella i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Mongeta tendra amb patata Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de brou amb fideus# Timbal de patates amb hortalisses logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>11</p> <p>Mongetes blanques amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Puré de verdures Arròs amb bolonyesa vegetal* Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Bledes amb patata Pannini* de cavalla i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Cous cous* amb verdures Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata Hamburguesa* de vedella i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Àpat de Primavera Arròs amb salsa de tomàquet Bacallà arrebossat# i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural ECO sense sucre</p>
<p>22</p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Timbal de patata amb hortalisses Fruita de temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral amb verdures Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>25</p> <p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata amb carn (amb formatge sense lactosa#) Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Macarrons# a la italiana Peix fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>VACANCES</p>	<p>31</p> <p>VACANCES</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

MARÇ 2021 menú sense faves, pèsols, llúpol

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Patates amb oli Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Rissoto de xampinyons Truita de carbassó i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Patates guisades amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Palometa a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Cigrons a la jardinera Escalopa* de vedella i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Mongeta tendra amb patata Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de brou amb pistons Truita de patates i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>11</p> <p>Mongetes blanques amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Purè de verdures Arròs amb bolonyesa vegetal* Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Bledes amb patata Ous farcits amb cavalla i salsa de tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Cous cous amb verdures (sense pèsols) Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata Bistec a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Àpat de Primavera Arròs amb salsa de tomàquet Bunyols de bacallà* i amanida d'enciam i pastanaga Crema catalana</p>
<p>22</p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita a la paisana i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral amb verdures Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>25</p> <p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata amb carn* Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Macarrons a la italiana Peix fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>VACANCES</p>	<p>31</p> <p>VACANCES</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

MARÇ 2021 menú sense cefalòpodes, marisc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Rissoto de xampinyons Truita de carbassó i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Patates guisades amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Rap a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Cigrons a la jardinera Escalopa de vedella i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Mongeta tendra amb patata Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de brou amb pistons Truita de patates i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>11</p> <p>Mongetes blanques amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Puré de verdures Arròs amb bolonyesa vegetal Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Bledes amb patata Ous farcits amb cavalla i salsa de tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Cous cous amb verdures Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata Hamburguesa de vedella i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Àpat de Primavera Arròs amb salsa de tomàquet Fogoner arrebossat i amanida d'enciam i pastanaga Crema catalana</p>
<p>22</p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita a la paisana i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral amb verduretets Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>25</p> <p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata amb carn Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Macarrons a la italiana Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>VACANCES</p>	<p>31</p> <p>VACANCES</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

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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Pèsols amb patata Hamburguesa casolana de llegums i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Rissoto de xampinyons Trita de carbassó i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Patates guisades amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Trita a la francesa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Cigrons a la jardinera Pit de pollastre arrebossat i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Pollastre al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Mongeta tendra amb patata Hamburguesa vegetal i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de brou amb pistons (brou vegetal) Trita de patates i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>11</p> <p>Mongetes blanques amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Purè de verdures Arròs amb bolonyesa vegetal Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Bledes amb patata Ous farcits salsa de tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Cous cous amb verdures Tofu al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata Hamburguesa vegetal i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Àpat de Primavera Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre i amanida d'enciam i pastanaga Crema catalana</p>
<p>22</p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Trita a la paisana i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral amb verduretets Salsitxes de pollastre i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>25</p> <p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata vegetal Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Macarrons a la italiana Trita a la francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>VACANCES</p>	<p>31</p> <p>VACANCES</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

MARÇ 2021 menú sense fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Rissoto de xampinyons Truita de carbassó i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Patates guisades amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Palometa a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Cigrons a la jardinera Escalopa* de vedella i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Mongeta tendra amb patata Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de brou amb pistons Truita de patates i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>11</p> <p>Mongetes blanques amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Purè de verdures Arròs amb bolonyesa vegetal* Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Bledes amb patata Ous farcits amb cavalla i salsa de tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Cous cous amb verdures (sense panses) Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata Hamburguesa* de vedella i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Àpat de Primavera Arròs amb salsa de tomàquet Bunyols de bacallà* i amanida d'enciam i pastanaga Crema catalana*</p>
<p>22</p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita a la paisana i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral amb verduretets Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>25</p> <p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata amb carn* Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Macarrons a la italiana Peix fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>VACANCES</p>	<p>31</p> <p>VACANCES</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

MARÇ 2021 menú sense colesterol

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 Pèsols amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps	2 Arròs amb xampinyons Trita de carbassó i amanida d'enciam i tomàquet logurt desnatat	3 Patates guisades amb hortalisses Pollastre al forn (sense salsa) i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	4 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet casolana Palometa a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps	5 Cigrons a la jardinera Bistec a la planxa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps
8 Llenties estofades amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	9 Mongeta tendra amb patata Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	10 Sopa de brou amb pistons Trita a la francesa i amanida d'enciam i remolatxa logurt desnatat	11 Mongetes blanques amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	12 Purè de verdures Arròs amb bolonyesa vegetal (salsa casolana) Fruita del temps
15 Bledes amb patata Ous farcits amb cavalla i salsa de tomàquet casolana i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	16 Cous cous amb verdures (sense panses) Lluç al forn amb samfaina (salsa casolana) Fruita del temps	17 Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de patates al caliu Fruita del temps	18 Bròquil amb patata Bistec a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	19 Àpat de Primavera Arròs amb salsa de tomàquet Bacallà al forn i amanida d'enciam i pastanaga logurt desnatat
22 Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps	23 Llenties estofades amb hortalisses Trita amb verdures i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps	24 Arròs integral amb verdures Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llombarda logurt desnatat	25 Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Bistec a la planxa i guarnició de patata al caliu Fruita del temps	26 Macarrons a la italiana (salsa de tomàquet) Peix fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps
29 VACANCES	30 VACANCES	31 VACANCES	31 Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.

Menú escola Pere Vila

MARÇ 2021 menú sense peix, marisc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Rissoto de xampinyons Truita de carbassó i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Patates guisades amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Truita a la francesa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Cigrons a la jardinera Escalopa de vedella i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Pollastre al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Mongeta tendra amb patata Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de brou amb pistons Truita de patates i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>11</p> <p>Mongetes blanques amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Purè de verdures Arròs amb bolonyesa vegetal Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Bledes amb patata Ous farcits amb cavalla i salsa de tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Cous cous amb verdures Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata Hamburguesa de vedella i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Àpat de Primavera Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre# i amanida d'enciam i pastanaga Crema catalana</p>
<p>22</p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Truita a la paisana i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral amb verdures Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>25</p> <p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata amb carn Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Macarrons a la italiana Truita a la francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>VACANCES</p>	<p>31</p> <p>VACANCES</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

MARÇ 2021 menú sense lleties i pera

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps*</p>	<p>2</p> <p>Rissoto de xampinyons Truita de carbassó i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Patates guisades amb hortalisses Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps*</p>	<p>4</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Palomet a la planxa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps*</p>	<p>5</p> <p>Cigrons a la jardinera Escalopa* de vedella i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps*</p>
<p>8</p> <p>Patates estofades amb hortalisses Fogoner al forn amb salsa verda i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps*</p>	<p>9</p> <p>Mongeta tendra amb patata Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps*</p>	<p>10</p> <p>Sopa de brou amb pistons Truita de patates i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>11</p> <p>Mongetes blanques amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps*</p>	<p>12</p> <p>Purè de verdures Arròs amb bolonyesa vegetal* Fruita del temps*</p>
<p>15</p> <p>Bledes amb patata Ous farcits amb cavalla i salsa de tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps*</p>	<p>16</p> <p>Cous cous amb verdures (sense pèsols) Lluç al forn amb samfaina Fruita del temps*</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Pit de pollastre a la planxa amb guarnició de patates xips Fruita del temps*</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata Bistec a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps*</p>	<p>19</p> <p>Àpat de Primavera Arròs amb salsa de tomàquet Bunyols de bacallà* i amanida d'enciam i pastanaga Crema catalana</p>
<p>22</p> <p>Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps*</p>	<p>23</p> <p>Patates estofades amb hortalisses Truita a la paisana i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps*</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral amb verdures Rap a la llauna i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>25</p> <p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata amb carn* Fruita del temps*</p>	<p>26</p> <p>Macarrons a la italiana Peix fresc al forn amb llimona i amanida d'enciam i olives Fruita del temps*</p>
<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>VACANCES</p>	<p>31</p> <p>VACANCES</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

MARÇ 2021 menú ovolactovegetarià

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>1</p> <p>Pèsols amb patata Hamburguesa casolana de llegums i guarnició de pastanaga baby Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Rissoto de xampinyons Trita de carbassó i amanida d'enciam i tomàquet logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>3</p> <p>Patates guisades amb hortalisses Tofu al forn amb taronja i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet Trita a la francesa i amanida d'enciam i germinats Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Cigrons a la jardineria Formatge edam arrebossat i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Pollastre al forn i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Mongeta tendra amb patata Hamburguesa vegetal i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de brou amb pistons (brou vegetal) Trita de patates i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>11</p> <p>Mongetes blanques amb rajolí d'oli Aletes de pollastre al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Purè de verdures Arròs amb bolonyesa vegetal Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Bledes amb patata Ous durs amb salsa de tomàquet i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Cous cous amb verdures Tofu al forn amb samfaina Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats amb hortalisses Trita a la francesa amb guarnició de patates xips Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Bròquil amb patata Hamburguesa vegetal i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Àpat de Primavera Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes d'espinaacs i amanida d'enciam i pastanaga Crema catalana</p>
<p>22</p> <p>Mongeta tendra amb patata Seitan al forn amb guarnició de ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Trita a la paisana i amanida d'enciam i brots de soja Fruita de temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs integral amb verdures Hamburguesa casolana de llegum i amanida d'enciam i col llombarda logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>25</p> <p>Amanida completa amb pastanaga, tomàquet i poma Pastís de patata vegetal Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Macarrons a la italiana Trita a la francesa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>VACANCES</p>	<p>30</p> <p>VACANCES</p>	<p>31</p> <p>VACANCES</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>