

Menú escola Pere Vila

ABRIL 2021 menú sense lactosa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana.	Postres làctics Kaiku sense lactosa. *Plat o producte sense lactosa, ni traces. # Producte especial sense lactosa		1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 Arròs integral amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre# i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt sense lactosa#	7 Coliflor amb patata Trita de xampinyons i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	8 Sopa de brou amb pistons ECO Mandonguilles* de vedella amb salsa de tomàquet i guarnició de patata cub Fruita del temps	9 Mongetes blanques saltejades amb verdures Fogoner a la llaua i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
12 Arròs amb verdures Pit de pollastre amb salsa de formatge sense lactosa# i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	13 Amanida completa de remolatxa i pera Espirals ECO amb bolonyesa vegetal* Fruita del temps	14 Cigrons a la provençal Porc agredolç i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Trinxat de col i patata (amb bacon*) Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps	16 Escudella barrejada (amb fideus ECO) Trita de patates i amanida d'enciam i olives logurt sense lactosa#
19 Amanida completa amb ou dur i cavalla Llenties estofades amb arròs i hortalisses Fruita del temps	20 Bledes amb patata Trita de carbassó i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	21 Arròs a la milanesa (amb gall dindi i formatge sense lactosa#) Peix fresc al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	23 Àpat de Sant Jordi Sopa de lletres ECO Carn magra arrebossada* guarnició de xips Crema de soja amb xocolata#
26 Arròs tres delícies (amb gall dindi#) Rap al forn i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	27 Crema de pastanaga i patata Vedella a la jardineria Fruita del temps	28 Macarrons ECO a la napolitana Lluç a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa logurt sense lactosa#	29 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Trita a la paisana i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	30 Espinacs amb patata Pollastre al curri (amb llet sense lactosa#) amb guarnició d'arròs blanc Fruita del temps

Menú escola Pere Vila

ABRIL 2021 menú sense gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir. *Plat o producte sense gluten, ni traces. # Producte especial sense gluten	S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.		1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 Arròs integral amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre# i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt natural ECO sense sucre	7 Coliflor amb patata Trita de xampinyons i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	8 Sopa de brou amb fideus# Mandonguilles* de vedella amb salsa de tomàquet i guarnició de patata cub Fruita del temps	9 Mongetes blanques saltejades amb verdures Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
12 Arròs amb verdures Pit de pollastre amb salsa de formatge (amb maizena#) i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	13 Amanida completa de remolatxa i pera Espirals# amb bolonyesa de lleties* Fruita del temps	14 Cigròs a la provençal Porc agredolç (salsa de soja#) i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Trinxat de col i patata (amb bacon*) Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps	16 Escudella barrejada (amb fideus#) Trita de patates i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre
19 Amanida completa amb ou dur i cavalla Lleties estofades amb arròs i hortalisses Fruita del temps	20 Bledes amb patata Trita de carbassó i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	21 Arròs a la milanesa (amb pernil*) Peix fresc al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	23 Àpat de Sant Jordi Sopa de fideus# Carn magra arrebossada* guarnició de xips Crema de xocolata*
26 Arròs tres delícies (amb pernil*) Rap al forn i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	27 Crema de pastanaga i patata Vedella a la jardinera Fruita del temps	28 Macarrons# a la napolitana Lluç a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre	29 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Trita a la paisana i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	30 Espinacs amb patata Pollastre al curri amb guarnició d'arròs blanc Fruita del temps

Menú escola Pere Vila

ABRIL 2021 menú sense PLV, gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<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>		<p>1</p> <p>VACANCES</p>	<p>2</p> <p>VACANCES</p>
<p>5</p> <p>VACANCES</p>	<p>Arròs integral amb salsa de tomàquet 6</p> <p>Croquetes de pollastre# i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt de soja#</p>	<p>7</p> <p>Coliflor amb patata Trita de xampinyons i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>Sopa de brou amb fideus# 8</p> <p>Mandonguilles* de vedella amb salsa de tomàquet i guarnició de patata cub Fruita del temps</p>	<p>Mongetes blanques saltejades amb verdures Fogoner a la llaua i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps 9</p>
<p>Arròs amb verdures 12</p> <p>Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>Amanida completa de remolatxa i pera 13</p> <p>Espirals# amb bolonyesa de lleties* Fruita del temps</p>	<p>Cigrons a la provençal 14</p> <p>Porc agredolç (salsa de soja#) i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Trinxat de col i patata 15</p> <p>(amb bacon*) Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Escudella barrejada 16</p> <p>(amb fideus#) Trita de patates i amanida d'enciam i olives logurt de soja#</p>
<p>Amanida completa 19</p> <p>amb ou dur i cavalla Lleties estofades amb arròs i hortalisses Fruita del temps</p>	<p>Bledes amb patata 20</p> <p>Trita de carbassó i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>Arròs a la milanesa 21</p> <p>(amb gall dindi# i sense formatge) Peix fresc al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>	<p>Mongeta tendra 22</p> <p>amb patata Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps</p>	<p>Àpat de Sant Jordi 23</p> <p>Sopa de fideus# Carn magra arrebossada* guarnició de xips Crema de soja amb xocolata#</p>
<p>Arròs tres delícies 26</p> <p>(amb gall dindi#) Rap al forn i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>Crema de pastanaga i patata 27</p> <p>Vedella a la jardineria Fruita del temps</p>	<p>Macarrons# a la 28</p> <p>napolitana Lluç a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa logurt de soja#</p>	<p>Mongetes blanques estofades amb hortalisses 29</p> <p>Trita a la paisana i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>Espinacs amb patata 30</p> <p>Pollastre al curri (sense llet) amb guarnició d'arròs blanc Fruita del temps</p>

Menú escola Pere Vila

ABRIL 2021 menú sense làctics, sucre

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
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.		1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 Arròs integral amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat i guarnició de pastanaga i blat de moro Fruita del temps	7 Coliflor amb patata Trita de xampinyons i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	8 Sopa de brou amb pistons ECO Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet i guarnició de patata cub Fruita del temps	9 Mongetes blanques saltejades amb verdures Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
12 Arròs amb verdures Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	13 Amanida completa de remolatxa i pera Espirals ECO amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	14 Cigrons a la provençal Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Trinxat de col i patata Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps	16 Escudella barrejada (amb fideus ECO) Trita de patates i amanida d'enciam i olives Fruita del temps
19 Amanida completa amb ou dur i cavalla Lenties estofades amb arròs i hortalisses Fruita del temps	20 Bledes amb patata Trita de carbassó i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	21 Arròs a la milanesa (sense formatge) Peix fresc al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	23 Àpat de Sant Jordi Sopa de lletres ECO Carn magra arrebossada guarnició de xips Fruita del temps
26 Arròs tres delícies Rap al forn i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	27 Crema de pastanaga i patata Vedella a la jardinera Fruita del temps	28 Macarrons ECO a la napolitana Lluç a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	29 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Trita a la paisana i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	30 Espinacs amb patata Pollastre al curri (sense llet) amb guarnició d'arròs blanc Fruita del temps

Menú escola Pere Vila

ABRIL 2021 menú sense ou

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
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	S'utilitza pasta de blat de moro i arròs. Totes les farines que es fan servir per arrebossats, salses, etc. són sense gluten.		1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	Arròs integral amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre# i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt natural ECO sense sucre	7 Coliflor amb patata Llom a la planxa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	8 Sopa de brou amb fideus# Mandonguilles* de vedella amb salsa de tomàquet i guarnició de patata cub Fruita del temps	9 Mongetes blanques saltejades amb verdures Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
Arròs amb verdures 12 Pit de pollastre amb salsa de formatge sense lactosa# i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Amanida completa de remolatxa i pera Espirals# amb bolonyesa vegetal* Fruita del temps	Cigrons a la provençal Porc agredolç (salsa de soja#) i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Trinxat de col i patata (amb bacon*) Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps	Escudella barrejada 16 (amb fideus#) Timbal de patates amb hortalisses logurt natural ECO sense sucre
Amanida completa 19 amb cavalla (sense ou dur) Llenties estofades amb arròs i hortalisses Fruita del temps	Bledes amb patata Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	Arròs a la milanesa (amb pernil* i amb formatge sense lactosa#) Peix fresc al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Mongeta tendra 22 amb patata Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	23 Àpat de Sant Jordi Sopa de fideus# Carn magra arrebossada* guarnició de xips Crema de xocolata*
Arròs tres delícies 26 (amb pernil* i sense truita) Rap al forn i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	27 Crema de pastanaga i patata Vedella a la jardinera Fruita del temps	28 Macarrons# a la napolitana Lluç a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre	Mongetes blanques 29 estofades amb hortalisses Pannini* de xampinyons i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	30 Espinacs amb patata Pollastre al curri amb guarnició d'arròs blanc Fruita del temps

Menú escola Pere Vila

ABRIL 2021 menú sense faves, pèsols, llúpol

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana. *Plat sense faves, pèsols, llúpol ni traces.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.		1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 Arròs integral amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre* i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt natural ECO sense sucre	7 Coliflor amb patata Trita de xampinyons i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	8 Sopa de brou amb pistons ECO Bistec a la planxa i guarnició de patata cub Fruita del temps	9 Mongetes blanques saltejades amb verdures Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
Arròs amb verdures 12 (sense pèsols) Pit de pollastre amb salsa de formatge i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	13 Amanida completa de remolatxa i pera Espirals ECO amb bolonyesa vegetal* Fruita del temps	14 Cigrons a la provençal Porc agredolç i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Trinxat de col i patata Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps	16 Escudella barrejada (amb fideus ECO) Trita de patates i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre
Amanida completa 19 amb ou dur i cavalla Llenties estofades amb arròs i hortalisses Fruita del temps	20 Bledes amb patata Trita de carbassó i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	21 Arròs a la milanesa (sense pèsols) Peix fresc al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	23 Àpat de Sant Jordi Sopa de lletres ECO Carn magra arrebossada* guarnició de xips Crema de xocolata*
Arròs tres delícies 26 (sense pèsols) Rap al forn i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	27 Crema de pastanaga i patata Vedella a la jardineria (sense pèsols) Fruita del temps	28 Macarrons ECO a la napolitana Lluç a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre	29 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Trita a la paisana i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	30 Espinacs amb patata Pollastre al curri amb guarnició d'arròs blanc Fruita del temps

Menú escola Pere Vila

ABRIL 2021 menú sense cefalòpodes, marisc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana. #Plat o producte especial sense cefalòpodes ni marisc	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.		1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 Arròs integral amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre# i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt natural ECO sense sucre	7 Coliflor amb patata Trita de xampinyons i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	8 Sopa de brou amb pistons ECO Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet i guarnició de patata cub Fruita del temps	9 Mongetes blanques saltejades amb verdures Fogoner* a la llauna i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
12 Arròs amb verdures Pit de pollastre amb salsa de formatge i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	13 Amanida completa de remolatxa i pera Espirals ECO amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	14 Cigrons a la provençal Porc agredolç i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Trinxat de col i patata Lluç* al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps	16 Escudella barrejada (amb fideus ECO) Trita de patates i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre
19 Amanida completa amb ou dur i cavalla* Llenties estofades amb arròs i hortalisses Fruita del temps	20 Bledes amb patata Trita de carbassó i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	21 Arròs a la milanesa Fogoner* a la planxa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	23 Àpat de Sant Jordi Sopa de lletres ECO Carn magra arrebossada guarnició de xips Pastís de xocolata
26 Arròs tres delícies Rap* al forn i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	27 Crema de pastanaga i patata Vedella a la jardineria Fruita del temps	28 Macarrons ECO a la napolitana Lluç* a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre	29 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Trita a la paisana i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	30 Espinacs amb patata Pollastre al curri amb guarnició d'arròs blanc Fruita del temps

Menú escola Pere Vila

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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
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.		1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 Arròs integral amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre i guarnició de pastanaga i blat de moro Iogurt natural ECO sense sucre	7 Coliflor amb patata Trita de xampinyons i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	8 Sopa de brou amb pistons ECO (brou vegetal) Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet i guarnició de patata cub Fruita del temps	9 Mongetes blanques saltejades amb verdures Trita a la francesa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
12 Arròs amb verdures Pit de pollastre amb salsa de formatge i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	13 Amanida completa de remolatxa i pera Espirals ECO amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	14 Cigrons a la provençal Pollastre agredolç i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Trinxat de col i patata (sense bacon) Hamburguesa casolana de llegums i amanida d'enciam Fruita del temps	16 Escudella barrejada (amb fideus ECO i brou vegetal) Trita de patates i amanida d'enciam i olives Iogurt natural ECO sense sucre
19 Amanida completa amb ou dur (sense cavalla) Llenties estofades amb arròs i hortalisses Fruita del temps	20 Bledes amb patata Trita de carbassó i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	21 Arròs a la milanesa (sense pernil) Hamburguesa casolana de llegums i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	23 Àpat de Sant Jordi Sopa de lletres ECO (brou vegetal) Formatge edam arrebossat guarnició de xips Pastís de xocolata
26 Arròs tres delícies (sense pernil) Trita a la francesa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	27 Crema de pastanaga i patata Cigrons a la jardineria Fruita del temps	28 Macarrons ECO a la napolitana Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Iogurt natural ECO sense sucre	29 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Trita a la paisana i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	30 Espinacs amb patata Pollastre al curri amb guarnició d'arròs blanc Fruita del temps

Menú escola Pere Vila

ABRIL 2021 menú sense fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
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. *Plat o producte sense fruits secs ni traces. # Producte especial sense fruits secs		1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 Arròs integral amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre* i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt natural ECO sense sucre	7 Coliflor amb patata Trita de xampinyons i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	8 Sopa de brou amb pistons ECO Mandonguilles* de vedella amb salsa de tomàquet i guarnició de patata cub Fruita del temps	9 Mongetes blanques saltejades amb verdures Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
12 Arròs amb verdures Pit de pollastre amb salsa de formatge* i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	13 Amanida completa de remolatxa i pera Espirals ECO amb bolonyesa vegetal* Fruita del temps	14 Cigrons a la provençal Porc agredolç i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Trinxat de col i patata Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps	16 Escudella barrejada (amb fideus ECO) Trita de patates i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre
19 Amanida completa amb ou dur i cavalla Llenties estofades amb arròs i hortalisses Fruita del temps	20 Bledes amb patata Trita de carbassó i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	21 Arròs a la milanesa Peix fresc al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	23 Àpat de Sant Jordi Sopa de lletres ECO Carn magra arrebossada* guarnició de xips Crema de xocolata*
26 Arròs tres delícies Rap al forn i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	27 Crema de pastanaga i patata Vedella a la jardineria Fruita del temps	28 Macarrons ECO a la napolitana Lluç a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre	29 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Trita a la paisana i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	30 Espinacs amb patata Pollastre al curri* amb guarnició d'arròs blanc Fruita del temps

Menú escola Pere Vila

ABRIL 2021 menú sense colesterol

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
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.		1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 Arròs integral amb salsa de tomàquet casolana Pollastre al forn i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt desnatat	7 Coliflor amb patata Trita de xampinyons i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	8 Sopa de brou amb pistons ECO Bistec a la planxa i guarnició de patata cub Fruita del temps	9 Mongetes blanques saltejades amb verdures Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
12 Arròs amb verdures Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	13 Amanida completa de remolatxa i pera Espirals ECO amb bolonyesa vegetal (salsa casolana) Fruita del temps	14 Cigrons a la provençal (salsa casolana) Carn magra a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Trinxat de col i patata (sense bacon) Lluç al forn amb salsa de tomàquet casolana Fruita del temps	16 Escudella barrejada (amb fideus ECO) Trita a la francesa i amanida d'enciam i olives logurt desnatat
19 Amanida completa amb ou dur i cavalla Lenties estofades amb arròs i hortalisses Fruita del temps	20 Bledes amb patata Trita de carbassó i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	21 Arròs a la milanesa (sense pernil) Peix fresc al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn (sense salsa) i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	23 Àpat de Sant Jordi Sopa de lletres ECO Carn magra a la planxa i guarnició de patata al caliu logurt desnatat
26 Arròs tres delícies (sense pernil) Rap al forn i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	27 Crema de pastanaga i patata Bistec a la planxa i amanida d'enciam Fruita del temps	28 Macarrons ECO a la napolitana (salsa casolana) Lluç a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa logurt desnatat	29 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Trita amb verdures i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	30 Espinacs amb patata Pollastre al forn (sense salsa) amb guarnició d'arròs blanc Fruita del temps

Menú escola Pere Vila

ABRIL 2021 menú sense peix, marisc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana. #Producte especial sense peix ni marisc.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.		1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 Arròs integral amb salsa de tomàquet Croquetes de pollastre# i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt natural ECO sense sucre	7 Coliflor amb patata Trita de xampinyons i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	8 Sopa de brou amb pistons ECO Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet i guarnició de patata cub Fruita del temps	9 Mongetes blanques saltejades amb verdures Trita a la francesa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
12 Arròs amb verdures Pit de pollastre amb salsa de formatge i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	13 Amanida completa de remolatxa i pera Espirals ECO amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	14 Cigrons a la provençal Porc agredolç i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Trinxat de col i patata Hamburguesa casolana de llegums i amanida d'enciam Fruita del temps	16 Escudella barrejada (amb fideus ECO) Trita de patates i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre
19 Amanida completa amb ou dur (sense cavalla) Llenties estofades amb arròs i hortalisses Fruita del temps	20 Bledes amb patata Trita de carbassó i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	21 Arròs a la milanesa Hamburguesa casolana de llegums i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	23 Àpat de Sant Jordi Sopa de lletres ECO Carn magra arrebossada guarnició de xips Pastís de xocolata
26 Arròs tres delícies Trita a la francesa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	27 Crema de pastanaga i patata Vedella a la jardinera Fruita del temps	28 Macarrons ECO a la napolitana Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre	29 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Trita a la paisana i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	30 Espinacs amb patata Pollastre al curri amb guarnició d'arròs blanc Fruita del temps

Menú escola Pere Vila

ABRIL 2021 menú sense lleties, pera

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
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.	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.		1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	Arròs integral amb salsa de tomàquet 6 Croquetes de pollastre* i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt natural ECO sense sucre	7 Coliflor amb patata Trita de xampinyons i amanida d'enciam i olives Fruita del temps*	8 Sopa de brou amb pistons ECO Mandonguilles* de vedella amb salsa de tomàquet i guarnició de patata cub Fruita del temps*	9 Mongetes blanques saltejades amb verdures Fogoner a la llauna i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps*
12 Arròs amb verdures Pit de pollastre amb salsa de formatge i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps*	13 Amanida completa de remolatxa (sense pera) Espirals ECO amb bolonyesa vegetal Fruita del temps*	14 Cigrons a la provençal Porc agredolç i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps*	15 Trinxat de col i patata Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps*	16 Escudella barrejada (amb fideus ECO) Trita de patates i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre
19 Amanida completa amb ou dur i cavalla Mongetes blanques estofades amb arròs i hortalisses Fruita del temps*	20 Bledes amb patata Trita de carbassó i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps*	21 Arròs a la milanesa Peix fresc al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps*	22 Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps*	23 Àpat de Sant Jordi Sopa de lletres ECO Carn magra arrebossada* guarnició de xips Crema de xocolata*
26 Arròs tres delícies Rap al forn i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps*	27 Crema de pastanaga i patata Vedella a la jardineria Fruita del temps*	28 Macarrons ECO a la napolitana Lluç a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre	29 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Trita a la paisana i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps*	30 Espinacs amb patata Pollastre al curri amb guarnició d'arròs blanc Fruita del temps*

Menú escola Pere Vila

ABRIL 2021 menú ovolactovegetarià

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
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.		1 VACANCES	2 VACANCES
5 VACANCES	6 Arròs integral amb salsa de tomàquet Croquetes d'espinaç i guarnició de pastanaga i blat de moro logurt natural ECO sense sucre	7 Coliflor amb patata Trita de xampinyons i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	8 Sopa de brou amb pistons ECO (brou vegetal) Mandonguilles vegetals amb salsa de tomàquet i guarnició de patata cub Fruita del temps	9 Mongetes blanques saltejades amb verdures Trita a la francesa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
12 Arròs amb verdures Seitan amb salsa de formatge i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	13 Amanida completa de remolatxa i pera Espirals ECO amb bolonyesa vegetal Fruita del temps	14 Cigrons a la provençal Trita a la francesa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	15 Trinxat de col i patata (sense bacon) Hamburguesa casolana de llegums i amanida d'enciam Fruita del temps	16 Escudella barrejada (amb fideus ECO i brou vegetal) Trita de patates i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre
19 Amanida completa amb ou dur (sense cavalla) Llenties estofades amb arròs i hortalisses Fruita del temps	20 Bledes amb patata Trita de carbassó i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	21 Arròs a la milanesa (sense pernil) Hamburguesa casolana de llegums i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	22 Mongeta tendra amb patata Tofu al forn amb taronja i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	23 Àpat de Sant Jordi Sopa de lletres ECO (brou vegetal) Formatge edam arrebossat guarnició de xips Pastís de xocolata
26 Arròs tres delícies (sense pernil) Trita a la francesa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	27 Crema de pastanaga i patata Cigrons a la jardinera Fruita del temps	28 Macarrons ECO a la napolitana Hamburguesa casolana de llegums i amanida d'enciam i remolatxa logurt natural ECO sense sucre	29 Mongetes blanques estofades amb hortalisses Trita a la paisana i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	30 Espinaç amb patata Seitan al curri amb guarnició d'arròs blanc Fruita del temps