

Menú escola Pere Vila

MAIG 2021 menú sense lactosa

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3	4	5	6	7
Arròs integral amb salsa de tomàquet Trita de carbassó i guarnició d'enciam i blat de moro Fruita del temps	Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i amanida d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps	Menú de la Mediterrània Sopa freda de meló (amb iogurt sense lactosa#) Pastichio (pastís de pasta ECO amb carn* i amb beixamel i formatge#) Fruita del temps	Mongeta tendra amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga logurt sense lactosa#	Llenties estofades amb hortalisses Fogoner a la romana* i amanida d'enciam i olives Fruita del temps
10	11	12	13	14
Coliflor amb patata Salsitxes* de porc al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	Macarrons amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt sense lactosa#	Patates gratinades (amb formatge i llet sense lactosa#) Trita de xampinyons i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Arròs tres delícies (amb pernil*) Peix fresc al forn i guarnició de samfaina Fruita del temps
17	18	19	20	21
Crema de carbassó (sense llet) Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps	Empedrat de mongetes blanques Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro Gelat*	Sopa de brou vegetal i arròs Trita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Amanida completa amb bacon* cruixent i poma Fideuada ECO de peix amb mica d' alloli* Fruita del temps	FESTIU
24	25	26	27	28
FESTIU	Macarrons ECO al pesto (amb formatge sense lactosa#) Ous durs amb salsa de tomàquet i guarnició de pastanaga i olives logurt sense lactosa#	Llenties estofades amb hortalisses Fogoner a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Pèsols amb patata Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps	Dia de la Nutrició Crema de porro (sense llet) Pizza* de cavalla (formatge sense lactosa#) Fruita del temps
31				
Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives logurt sense lactosa#			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

Menú escola Pere Vila

MAIG 2021 menú sense gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de carbassó i guarnició d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i aminada d'enciam Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Menú de la Mediterrània Sopa freda de meló Pastichio (pastís de pasta# amb carn i beixamel*) Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Mongeta tendra amb patata Daus* de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>7</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner a la romana# i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>10</p> <p>Coliflor amb patata Salsitxes* de porc al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Macarrons# amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>13</p> <p>Patates gratinades (amb maizena#) Truita de xampinyons i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Arròs tres delícies (amb pernil*) Peix fresc al forn i guarnició de samfaina Fruita del temps</p>
<p>17</p> <p>Crema de carbassó Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Empedrat de mongetes blanques Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro Gelat*</p>	<p>19</p> <p>Sopa de brou vegetal i arròs Truita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Amanida completa amb bacon* cruixent i poma Fideuada# de peix amb mica d'allioli* Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>FESTIU</p>
<p>24</p> <p>FESTIU</p>	<p>25</p> <p>Macarrons# al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i guarnició de pastanaga i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>26</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Dia de la Nutrició Crema de porro Pizza# de cavalla Fruita del temps</p>
<p>31</p> <p>Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</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

MAIG 2021 menú sense PLV, gluten

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Trita de carbassó i guarnició d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i aminada d'enciam Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Menú de la Mediterrània Sopa freda de meló (sense iogurt) Pastichio (pastís de pasta# amb carn* i sense beixamel ni formatge) Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Mongeta tendra amb patata Daus* de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga logurt de soja#</p>	<p>7</p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Fogoner a la romana# i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>10</p> <p>Coliflor amb patata Salsitxes* de porc al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Macarrons# amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt de soja#</p>	<p>13</p> <p>Patates amb picada d'all i julivert Trita de xampinyons i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Arròs tres delícies (amb pernil*) Peix fresc al forn i guarnició de samfaina Fruita del temps</p>
<p>17</p> <p>Crema de carbassó (sense llet) Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Empedrat de mongetes blanques Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro Gelat*</p>	<p>19</p> <p>Sopa de brou vegetal i arròs Trita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Amanida completa amb bacon* cruixent i poma Fideuada# de peix amb mica d'alloli* Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>FESTIU</p>
<p>24</p> <p>FESTIU</p>	<p>25</p> <p>Macarrons# al pesto (sense formatge) Ous durs amb salsa de tomàquet i guarnició de pastanaga i olives logurt de soja#</p>	<p>26</p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Fogoner a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Dia de la Nutrició Crema de porro (sense llet) Pizza# de cavalla (sense formatge) Fruita del temps</p>
<p>31</p> <p>Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives logurt de soja#</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

MAIG 2021 menú sense làctics, sucre

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Trita de carbassó i guarnició d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i aminada d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps</p>	<p>Menú de la Mediterrània 5</p> <p>Sopa freda de meló (sense iogurt) Pastichio (pastís de pasta ECO amb carn i sense beixamel ni formatge) Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Mongeta tendra amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>7</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner a la romana i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>10</p> <p>Coliflor amb patata Salsitxes de porc al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Patates amb picada d'all i julivert Trita de xampinyons i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Arròs tres delícies Peix fresc al forn i guarnició de samfaina Fruita del temps</p>
<p>17</p> <p>Crema de carbassó (sense llet) Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Empedrat de mongetes blanques Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Sopa de peix i arròs Trita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Amanida completa amb bacon cruixent i poma Fideuada ECO de peix amb mica d'allioli Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>FESTIU</p>
<p>24</p> <p>FESTIU</p>	<p>25</p> <p>Macarrons ECO al pesto (sense formatge) Ous durs amb salsa de tomàquet i guarnició de pastanaga i olives Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Dia de la Nutrició Crema de porro (sense llet) Pizza de cavalla (sense formatge) Fruita del temps</p>
<p>31</p> <p>Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives 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

MAIG 2021 menú sense ou

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Lluç a la planxa i guarnició d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i amanida d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Menú de la Mediterrània Sopa freda de meló Pastichio (pastís de pasta i formatge sense lactosa# amb carn i beixamel*) Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Mongeta tendra amb patata Daus* de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>7</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner a la romana# i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>10</p> <p>Coliflor amb patata Salsitxes* de porc al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Macarrons# amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>13</p> <p>Patates gratinades (amb formatge sense lactosa#) Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Arròs tres delícies (amb pernil* i sense ou) Peix fresc al forn i guarnició de samfaina Fruita del temps</p>
<p>17</p> <p>Crema de carbassó Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Empedrat de mongetes blanques Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro Gelat*</p>	<p>19</p> <p>Sopa de brou vegetal i arròs Timbal de patata amb hortalisses Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Amanida completa amb bacon* cruixent i poma Fideuada# de peix (sense alloli) Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>FESTIU</p>
<p>24</p> <p>FESTIU</p>	<p>25</p> <p>Macarrons# al pesto (amb formatge sense lactosa#) Tofu* amb salsa de tomàquet i guarnició de pastanaga i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>26</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Dia de la Nutrició Crema de porro Pizza* de cavalla Fruita del temps</p>
<p>31</p> <p>Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</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

MAIG 2021 menú sense faves, pèsols, llúpol

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Trita de carbassó i guarnició d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Crema de lleugums* Pollastre al forn amb poma i aminada d'enciam Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Menú de la Mediterrània Sopa freda de meló Pastichio (pastís de pasta ECO amb soja texturitzada*) Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Mongeta tendra amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>7</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner a la romana* i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>10</p> <p>Coliflor amb patata Llom a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>13</p> <p>Patates gratinades* Trita de xampinyons i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Arròs tres delícies (sense pèsols i amb pernil*) Peix fresc al forn i guarnició de samfaina Fruita del temps</p>
<p>17</p> <p>Crema de carbassó Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Empedrat de mongetes blanques Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro Gelat*</p>	<p>19</p> <p>Sopa de brou vegetal i arròs Trita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Amanida completa amb bacon* cruixent i poma Fideuada ECO de peix amb mica d'allioli* (sense pèsols) Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>FESTIU</p>
<p>24</p> <p>FESTIU</p>	<p>25</p> <p>Macarrons ECO al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i guarnició de pastanaga i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>26</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Dia de la Nutrició Crema de porro Pizza* de cavalla Fruita del temps</p>
<p>31</p> <p>Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</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

MAIG 2021 menú sense cefalòpodes, marisc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Trita de carbassó i guarnició d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i aminada d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Menú de la Mediterrània Sopa freda de meló Pastichio (pastís de pasta ECO amb carn) Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Mongeta tendra amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>7</p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Fogoner* a la romana i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>10</p> <p>Coliflor amb patata Salsitxes de porc al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet Lluç* al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>13</p> <p>Patates gratinades Trita de xampinyons i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Arròs tres delícies Rap* al forn i guarnició de samfaina Fruita del temps</p>
<p>17</p> <p>Crema de carbassó Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Empedrat de mongetes blanques (amb cavalla*) Rap* a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro Gelats</p>	<p>19</p> <p>Sopa de brou vegetal i arròs Trita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Amanida completa amb bacon cruixent i poma Fideuada ECO de verdures amb mica d'allioli Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>FESTIU</p>
<p>24</p> <p>FESTIU</p>	<p>25</p> <p>Macarrons ECO al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i guarnició de pastanaga i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>26</p> <p>Lenties estofades amb hortalisses Fogoner* a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Dia de la Nutrició Crema de porro Pizza de cavalla* Fruita del temps</p>
<p>31</p> <p>Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</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

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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de carbassó i guarnició d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i aaminada d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps</p>	<p>Menú de la Mediterrània 5</p> <p>Sopa freda de meló Pastichio vegetal (pastís de pasta ECO amb soja texturitzada) Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Mongeta tendra amb patata Truita a les fines herbes i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>7</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Formatge edam arrebossat i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>10</p> <p>Coliflor amb patata Salsitxes vegetals al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Tortel-linis de formatge amb salsa de tomàquet Truita a la francesa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>13</p> <p>Patates gratinades Truita de xampinyons i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Arròs tres delícies (sense pernil) Pollastre al forn i guarnició de samfaina Fruita del temps</p>
<p>17</p> <p>Crema de carbassó Seitan amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Empedrat de mongetes blanques (sense cavalla) Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Gelats</p>	<p>19</p> <p>Sopa de brou vegetal i arròs Truita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Amanida completa amb formatge fresc i poma Fideuada ECO de verdures amb mica d'allioli Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>FESTIU</p>
<p>24</p> <p>FESTIU</p>	<p>25</p> <p>Macarrons ECO al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i guarnició de pastanaga i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>26</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Pèsols amb patata Truita de carbassó i amanida d'enciam i poma Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Dia de la Nutrició Crema de porro Pizza de xampinyons Fruita del temps</p>
<p>31</p> <p>Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</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

MAIG 2021 menú sense fruits secs

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de carbassó i guarnició d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i aminada d'enciam Fruita del temps</p>	<p>Menú de la Mediterrània 5</p> <p>Sopa freda de meló Pastichio (pastís de pasta ECO amb carn*) Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Mongeta tendra amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>7</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner a la romana* i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>10</p> <p>Coliflor amb patata Salsitxes* de porc al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>13</p> <p>Patates gratinades* Truita de xampinyons i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Arròs tres delícies Peix fresc al forn i guarnició de samfaina Fruita del temps</p>
<p>17</p> <p>Crema de carbassó Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Empedrat de mongetes blanques Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro Gelat*</p>	<p>19</p> <p>Sopa de peix i arròs Truita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Amanida completa amb bacon cruixent i poma Fideuada ECO de peix amb mica d'alloli* Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>FESTIU</p>
<p>24</p> <p>FESTIU</p>	<p>25</p> <p>Macarrons ECO al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i guarnició de pastanaga i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>26</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Fogoner a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Dia de la Nutrició Crema de porro Pizza* de cavalla Fruita del temps</p>
<p>31</p> <p>Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</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

MAIG 2021 menú sense colesterol

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3	4	5	6	7
Arròs integral amb salsa de tomàquet casolana Trita de carbassó i guarnició d'enciam i blat de moro Fruita del temps	Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i aminada d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps	Menú de la Mediterrània Sopa freda de meló (amb iogurt desnatat) Pastichio (pastís de pasta ECO amb soja texturitzada i sense beixamel ni formatge) Fruita del temps	Mongeta tendra amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga logurt desnatat	Llenties estofades amb hortalisses Fogoner a la planxa i amanida d'enciam i olives Fruita del temps
10	11	12	13	14
Coliflor amb patata Llom a la planxa i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	Macarrons amb salsa de tomàquet casolana Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt desnatat	Patates amb picada d'all i julivert Trita de xampinyons i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Arròs tres delícies (sense pernil) Peix fresc al forn i guarnició de samfaina casolana Fruita del temps
17	18	19	20	21
Crema de carbassó (sense llet) Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps	Empedrat de mongetes blanques Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro logurt desnatat	Sopa de peix i arròs Trita a la francesa i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Amanida completa amb poma (sense bacon) Fideuada ECO de peix (sense allioli) Fruita del temps	FESTIU
24	25	26	27	28
FESTIU	Macarrons ECO al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet casolana i guarnició de pastanaga i olives logurt desnatat	Llenties estofades amb hortalisses Fogoner a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Pèsols amb patata Gall dindi a la planxa i amanida d'enciam i poma Fruita del temps	Dia de la Nutrició Crema de porro (sense llet) Pizza de cavalla Fruita del temps
31				
Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives logurt desnatat			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

MAIG 2021 menú sense peix, marisc

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
3 Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de carbassó i guarnició d'enciam i blat de moro Fruita del temps	4 Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i aminada d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps	5 Menú de la Mediterrània Sopa freda de meló Pastichio (pastís de pasta ECO amb carn) Fruita del temps	6 Mongeta tendra amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural ECO sense sucre	7 Llenties estofades amb hortalisses Formatge edam arrebossat i amanida d'enciam i olives Fruita del temps
10 Coliflor amb patata Salsitxes de porc al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	11 Macarrons amb salsa de tomàquet Truita a la francesa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps	12 Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre	13 Patates gratinades Truita de xampinyons i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	14 Arròs tres delícies Pollastre al forn i guarnició de samfaina Fruita del temps
17 Crema de carbassó Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps	18 Empedrat de mongetes blanques (sense cavalla) Pit de pollastre a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro Gelats	19 Sopa de brou vegetal i arròs Truita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	20 Amanida completa amb bacon cruixent i poma Fideuada ECO de verdures amb mica d'allioli Fruita del temps	21 FESTIU
24 FESTIU	25 Macarrons ECO al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i guarnició de pastanaga i olives logurt natural ECO sense sucre	26 Llenties estofades amb hortalisses Pollastre a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	27 Pèsols amb patata Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps	28 Dia de la Nutrició Crema de porro Pizza de xampinyons Fruita del temps
31 Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre			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.

Menú escola Pere Vila

MAIG 2021 menú sense lleties, pera

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Trita de carbassó i guarnició d'enciam i blat de moro Fruita del temps*</p>	<p>4</p> <p>Crema de llegums Pollastre al forn amb poma i aminada d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps*</p>	<p>5</p> <p>Menú de la Mediterrània Sopa freda de meló Pastichio (pastís de pasta ECO amb carn*) Fruita del temps*</p>	<p>6</p> <p>Mongeta tendra amb patata Daus de gall dindi a l'orenga i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>7</p> <p>Patates estofades amb hortalisses Fogoner a la romana* i amanida d'enciam i olives Fruita del temps*</p>
<p>10</p> <p>Coliflor amb patata Salsitxes* de porc al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps*</p>	<p>11</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb llimona i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps*</p>	<p>12</p> <p>Cigrons amb rajolí d'oli Pollastre al forn i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>13</p> <p>Patates gratinades* Trita de xampinyons i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps*</p>	<p>14</p> <p>Arròs tres delícies (amb pernil*) Peix fresc al forn i guarnició de samfaina Fruita del temps*</p>
<p>17</p> <p>Crema de carbassó Carn magra amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps*</p>	<p>18</p> <p>Empedrat de mongetes blanques Rap a la llauna i amanida d'enciam i blat de moro Gelat*</p>	<p>19</p> <p>Sopa de brou vegetal i arròs Trita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps*</p>	<p>20</p> <p>Amanida completa amb bacon* cruixent i poma Fideuada ECO de peix amb mica d'alloli* Fruita del temps*</p>	<p>21</p> <p>FESTIU</p>
<p>24</p> <p>FESTIU</p>	<p>25</p> <p>Macarrons ECO al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i guarnició de pastanaga i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>26</p> <p>Patates estofades amb hortalisses Fogoner a la planxa i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps*</p>	<p>27</p> <p>Pèsols amb patata Daus de gall dindi amb salsa de poma Fruita del temps*</p>	<p>28</p> <p>Dia de la Nutrició Crema de porro Pizza* de cavalla Fruita del temps*</p>
<p>31</p> <p>Bledes amb patata Pollastre al forn i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</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

MAIG 2021 menú ovolactovegetarià

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Truita de carbassó i guarnició d'enciam i blat de moro Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Crema de llegums Pannini de xampinyons i aminada d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps</p>	<p>Menú de la Mediterrània 5</p> <p>Sopa freda de meló Pastichio vegetal (pastís de pasta ECO amb soja texturitzada) Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Mongeta tendra amb patata Truita a les fines herbes i amanida d'enciam i pastanaga logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>7</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Formatge edam arrebossat i amanida d'enciam i olives Fruita del temps</p>
<p>10</p> <p>Coliflor amb patata Salsitxes vegetals al forn i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Tortel-linis de formatge amb salsa de tomàquet Truita a la francesa i amanida d'enciam i brots de soja Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Cigrons amb rajolí d'oli Pannini vegetal i amanida d'enciam i blat de moro logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>13</p> <p>Patates gratinades Truita de xampinyons i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Arròs tres delícies (sense pernil) Tofu al forn i guarnició de samfaina Fruita del temps</p>
<p>17</p> <p>Crema de carbassó Seitan amb salsa de verdures i guarnició d'arròs Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Empedrat de mongetes blanques (sense cavalla) Rotllets de primavera i amanida d'enciam i blat de moro Gelats</p>	<p>19</p> <p>Sopa de brou vegetal i arròs Truita de patates i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Amanida completa amb formatge fresc i poma Fideuada ECO de verdures amb mica d'allioli Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>FESTIU</p>
<p>24</p> <p>FESTIU</p>	<p>25</p> <p>Macarrons ECO al pesto Ous durs amb salsa de tomàquet i guarnició de pastanaga i olives logurt natural ECO sense sucre</p>	<p>26</p> <p>Llenties estofades amb hortalisses Tofu amb verduretes i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Pèsols amb patata Truita de carbassó i amanida d'enciam i poma Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Dia de la Nutrició Crema de porro Pizza de xampinyons Fruita del temps</p>
<p>31</p> <p>Bledes amb patata Truita de formatge i amanida d'enciam i olives logurt natural ECO sense sucre</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>