

**INFORMACIÓ I COMANDES**

**931 31 71 81**

**621 20 81 96**

info@pepetavilaro.cat

**Pepeta Vilaró**

**Menú de primavera**

MIREIA VILAMALA ORRA, NÚMERO COL·LEGIADA: CAT001490

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
18/05 24/05	CREMA DE CARBASSA	ESCALIVADA	LLENTIES*	AMANIDA VERDA	ENSALADILLA RUSSA	TOMÀQUET AMANIT	SOPA DE TOMÀQUET
15/06 21/06	RODÓ DE PORC ROSTIT AMB XAMPINYONS SALTATS	PATATES GUISADES AMB BACALLÀ***	CONILL A LA CASSOLA	ARRÒS DE PEIX	HAMBURGUESA DE VEDELLA** AMB GUARNICIÓ	FIDEUS A LA CASSOLA	CANELONS DE CARN**
SOPAR	LÀCTIC	FRUITA	LÀCTIC	FRUITA	POMA AL FORN	LÀCTIC	FRUITA
	CALDO DE PEIX AMB FIDEUS I LLUÇ***	LLOM A LA SAL AMB SAMFAINA	VERDURES AL VAPOR AMB OU PASSAT PER AIGUA	VICHYSOISE AMB POLLASTRE PLANXA	TRUITA DE PATATES AMB XAMPINYONS	CREMA DE CIGRONS AMB BACALLÀ***	CALDO VEGETAL AMB FIDEUS I VERDURETES
	FRUITA	LÀCTIC	FRUITA	LÀCTIC	FRUITA	LÀCTIC	FRUITA
25/05 31/05	ENSALADILLA RUSSA	CREMÓS D'ESPINACS AMB GAMBETES	CREMA DE CARBASSÓ	AMANIDA VERDA	MELÓ AMB PERNIL	AMANIDA DE TOMÀQUET AMB FORMATGE FRESC****	CREMA DE CIGRONS*
	CONILL A LA CASSOLA	POLLASTRE AMB GUARNICIÓ	EMPEDRAT DE MONGETES AMB BACALLÀ***	ARRÒS A LA CUBANA	MANDONGUILLES** AMB SÍPIA	MACARRONS BOLONYESA**	BACALLÀ AMB ROMESCO I ESPÀRRECS
SOPAR	FRUITA	LÀCTIC	FRUITA	LÀCTIC	POMA AL FORN	FRUITA	LÀCTIC
	CREMA DE VERDURES AMB LLUÇ A LA PLANXA	CALDO DE POLLASTRE AMB PILOTILLES**	TRUITA D'ALLS TENDRES AMB ARRÒS SALTAT	GALL D'INDI SALTAT AMB TOMÀQUET AL FORN	VICHYSOISE AMB LLUÇ A LA PLANXA	BRANDADA DE BACALLÀ AMB ESCALIVADA	TRUITA DE PATATA AMB TOMÀQUET AMANIT
	LÀCTIC	FRUITA	LÀCTIC	FRUITA	LÀCTIC	FRUITA	LÀCTIC
04/05 10/05	CREMA DE PORROS	LLENTIES* AMB ARRÒS, CANSALADA I VERDURETES	ENSALADILLA RUSSA	REMENAT D'ESPINACS	AMANIDA VARIADA	AMANIDA DE FAVETES I PÈSOLS	CREMÓS DE PATATA**** AMB ESPÀRRECS I ROMESCO
01/06 07/06	HAMBURGUESA DE PEIX*** AMB GUARNICIÓ		HAMBURGUESA DE POLLASTRE** AMB Ceba ESCALIVADA	ARRÒS A LA CASSOLA	RAVIOLIS DE CARN A LA NAPOLITANA	BACALLÀ*** AMB ESCALIVADA	GALTA A LA CASSOLA AMB BOLETS
SOPAR	LÀCTIC	FRUITA	LÀCTIC	FRUITA	POMA AL FORN	LÀCTIC	FRUITA
	SOPA DE PASTA AMB VERDURETES	AMANIDA DE PATATA AMB OU DUR	LLUÇ*** AMB ESPÀRRECS	CREMA DE VERDURES AMB POLLASTRE PLANXA	TRUITA DE PATATES AMB XAMPINYONS A BANDA	LLOM A LA SAL AMB SAMFAINA	CROQUETES AMB GUARNICIÓ
	FRUITA	LÀCTIC	FRUITA	LÀCTIC	FRUITA	LÀCTIC	FRUITA
11/05 17/05	AMANIDA DE TOMÀQUET AMB OU DUR	MONGETES	MONGETA VERDA I PATATA	SOPA DE MELÓ	CREMA DE PORROS	VERDURETES ROSTIDES	FAVETES I PÈSOLS AMB ALLS TENDRES
08/06 14/06	POLLASTRE AL FORN	PERCA*** A LA PLANXA	RODÓ DE GALL D'INDI AL FORN	ARRÒS A BANDA	AMANIDA DE PASTA	MANDONGUILLES** AMB Salsa DE TOMÀQUET	CROQUETES AMB GUARNICIÓ
SOPAR	FRUITA	LÀCTIC	FRUITA	LÀCTIC	POMA AL FORN	FRUITA	LÀCTIC
	CREMA DE CARBASSÓ AMB LLUÇ AL FORN	SOPA DE GALETES AMB PILOTILLES**	PÈSOLS SALTATS AMB OU ESCALDAT	LLOM A LA SAL AMB SAMFAINA	GALL D'INDI SALTAT AMB VERDURETES	BRANDADA DE BACALLÀ AMB ESCALIVADA	TRUITA DE CARBASSÓ AMB TOMÀQUET AMANIT
	LÀCTIC	FRUITA	LÀCTIC	FRUITA	LÀCTIC	FRUITA	LÀCTIC

\* PER MILLORAR LA DIGESTIÓ DELS LLEGUMS FEM LA SEVA COCCIÓ AMB ALGA KOMBU.

\*\* ELIMINEM EL CONSUM DE CARN PROCESSADA MITJANÇANT L'ELABORACIÓ PRÒPIA.

\*\*\* EL PEIX DELS NOSTRES MENÚS ÉS FRESC I POSEM LA MÀXIMA CURA PER TAL QUE L'ELIMINACIÓ D'ESPINES SIGUI TOTAL.

\*\*\*\* CONTÉ LÀCTIC

MENÚS BAIXOS EN GREIXOS I EN SAL

PA OPCIONAL