

MENÚ MUSULMA SETEMBRE 2016

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>12 Macarrons amb salsa de tomàquet i carn picada</p> <p>Pollastre rostit amb all i llimona, amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13 Bledes amb patates saltejades amb all</p> <p>Hamburguesa de vedella planxa amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14 Mongeta seca guisada amb verdures</p> <p>Peix al forn, amb ceba tomàquet, julivert y alls</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>15 Crema de pastanaga amb rostes</p> <p>Truita de formatge, amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt LA FAGEDA i cereal d'Avena</p>	<p>16 Escudella de galets amb cigrons i verdures</p> <p>Pollastre al forn amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>19 Cuscús integral amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb pa de pagès amb oli d'oliva i amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20 Amanida russa amb patates, ou dur, pastanaga, mongeta i tonyina</p> <p>Calamars fresc a la romana i amanida d'enciams i pipes de gira-sol</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21 Cigrons guisats amb ceba i pastanaga</p> <p>Salsitxes de pollastre amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>Flan de vainilla LA FAGEDA</p>	<p>22 Sopa de peix amb pasta</p> <p>Pastís de carn de vedella i verdures, gratinada amb beixamel</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>23 Crema de verdures del temps</p> <p>Estofat de vedella amb xampinyons i amb amanida i olives</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>26 Espaguetis a la Napolitana gratinat amb formatge</p> <p>Cuixeta de pollastre guisat amb ceba i porro amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27 Amanida de lleties i arròs, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb salsa de poma</p> <p>logurt LA FAGEDA amb sucre moré</p>	<p>28 Vichyssoise o Crema de porros freda (porros, patata, pastanaga i formatget)</p> <p>Truita de patates amb amanida variada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>29 Arròs integral a la cassola amb verdures</p> <p>Peix arrebossat i amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>30 Brou de pollastre amb pasta</p> <p>Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>

Nari-Nans i totes les monitores i l'equip de cuina, us desitja bon curs 2016/17 i bon profit.

NariNans Ofereix un producte de qualitat i un servei personalitzat. Tots els plats estan elaborats per la cuinera de l'escola, a partir d'ingredients frescos, ecològics de proximitat i de temporada.

L'empresa COSTA ANGELET de Vilanova del Vallès, subministra la carn de porc i vedella, de primera qualitat. Els pollastres de l'escorxador ROJAS I ROCA, S.L de Granollers, el pollastre groc català amb la garantia d'estar criats amb un 65% de cereals. El iogurt LA FAGEDA, tots els productes làctics sense gluten. La empresa VEGETARIA la que subministra la proteïna vegetal. I ECOVERITAS subministra la sucre moré, la pasta i la llegum ecològica. La varietat del peix fresc estarà en funció de l'oferta del mercat

Tots els menús estan supervisat per CÈLIA PUIG, Dietista-Nutricionista N°col·legiada CAT000633 Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya