

MENÚ OVO-LACTEO-VEGETARIÀ Juny 2017

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			<p>1</p> <p>Sopa vegetal amb fideus</p> <p>Proteïna vegetal a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Ous durs farcits amb maionesa i pebrot vermell amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural la Falleda amb cereals d'avena</p>
			<p>5</p> <p>Crema freda de carbassó amb crostonets</p> <p>Proteïna vegetal al forn amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Sopa vegetal amb galets</p> <p>Proteïna vegetal al forn amb guarnició de xips de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>12</p> <p>Espaguetis al pesto</p> <p>Proteïna vegetal a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures</p> <p>Truita de patates i ceba amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Puré de verdures amb rostes (patata, carbassa i pastanaga)</p> <p>Proteïna vegetal a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>15</p> <p>Amanida variada amb fruits secs, poma i meló</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>logurt la Falleda de maduixa</p>	<p>16</p> <p>Ensaladilla russa sense tonyina (amb patata, mongeta, pastanaga, ou dur i oli d'oliva)</p> <p>Proteïna vegetal amb salsa de ceba i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>19</p> <p>Amanida de pasta de colors (amb enciam, pastanaga rallada, formatge, ou i olives)</p> <p>Proteïna vegetal amb guarnició d'amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Llenties pardines amb verdures</p> <p>Proteïna vegetal al forn amb romaní, i amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>FESTA FI CURS</p> <p>Arròs ecològic amb tomàquet</p> <p>PIZZA CASOLANA amb verdureta i formatge</p> <p>GELAT</p>	<p>22</p> <p>FI DE CURS</p>	<p>23</p> 

NariNans, ofereix un producte de qualitat i servei personalitzat. Els plats estan elaborats per la cuineres del centre de l'escola, la Loli i Eugenia, a partir d'ingredients frescos. Les amanides es fan amb enciams variats i altres ingredients segons temporada: pastanaga, tomàquets, col lombarda, olives, cogombre, sèsam torrat. La carn de porc, vedella, gall d'indi i pollastre estan exempt gluten i de lactosa. La varietat del peix fresc que donem estarà en funció de l'oferta del mercat.