


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	
	<p>12</p> <p>Amanida de lleties, blat de moro, tonyina tomàquet i olives</p> <p>Botifarra a la planxa amb amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Vichyssoise (porro, patata, pastanaga i formatget)</p> <p>Peix al forn amb ceba tomàquet, julivert i alls</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Arròs integral a la cassola amb verdures i costelles</p> <p>Truita de formatge amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt LA FAGEDA i cereals d'avena</p>	<p>15</p> <p>Brou de pollastre amb pasta</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb suquet, i amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>	
	<p>18</p> <p>Cous cous integral amb verdures</p> <p>Truita de patata i ceba amb amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Calamars fresc a la romana i amanida d'enciams i pipes de gira-sol</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Cigrons guisats amb ceba i pastanaga</p> <p>Salsitxes de porc, amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>logurt ecològic La Llet 10 Cardedeu</p>	<p>21</p> <p>Sopa de peix amb pasta</p> <p>Pollastre rostit amb llimona i all, amb amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>22</p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Estofat de vedella amb xampinyons i amb amanida i olives</p> <p>Fruita del temps</p>
	<p>25</p> <p>Amanida russa amb patates, pèsols, ou dur, pastanaga i tonyina</p> <p>Cuixeta de pollastre guisat amb ceba i porro amb amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Bledes amb patates saltejades amb all</p> <p>Bistec de porc a la planxa amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Espaguetis a la napolitana gratinats amb formatge</p> <p>Truita de carbassó amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt d'ovella la Cleda</p>	<p>28</p> <p>Crema de pastanaga amb crostonets</p> <p>Peix amb salseta i amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>29</p> <p>Mongetes seques guisades amb verdureta</p> <p>Hamburguesa de vedella amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>

Nari-Nans, totes les monitores i l'equip de cuina, us desitja bon curs 2017/18 i bon profit.

Nari-Nans ofereix un producte de qualitat i servei personalitzat. Els plats estan elaborats per les 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. Les carns i el pollastre són de granges de proximitat. Tota la carn està exempta de gluten i de lactosa. La varietat del peix fresc que donem estarà en funció de l'oferta del mercat.

Tots els menús estan supervisats per CÈLIA PUIG, Dietista-Nutricionista N^ocol·legiada CAT000633 Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya