


MENÚ MUSULMÀ SETEMBRE 2017

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	<p>12 Amanida de lleties amb tonyina, blat de moro, tomàquet i olives</p> <p>Pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13 Vichyssoise (porro, patata, pastanaga i formatge)</p> <p>Peix al forn amb ceba tomàquet, julivert i alls</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14 Arròs integral a la cassola amb verdures</p> <p>Truita de formatge amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>logurt LA FAGEDA i cereals d'avena</p>	<p>15 Brou de pollastre amb pasta</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb suquet amb amanida i pastanaga ratllada</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>18 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 Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Calamars fresc a la romana amb amanida d'enciams i pipes de gira-sol</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20 Cigrons guisats amb ceba i pastanaga</p> <p>Salsitxes de pollastre amb amanida de tomàquet i blat de moro</p> <p>logurt ecològic La Llet 10 Cardedeu</p>	<p>21 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 Crema de verdures del temps</p> <p>Estofat de vedella amb xampinyons i amb amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>25 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 Bledes amb patates saltejades amb all</p> <p>Bistec de vedella a la planxa amb salsa de poma</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27 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 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 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