

MENÚ BASAL OCTUBRE 2017

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>2</p> <p>Puré de verdures del temps</p> <p>Bistec de porc a la planxa amb amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Llenties guisades amb ceba i pastanaga</p> <p>Ous durs farcits (amb maionesa i tonyina) amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Tabulé (amb cuscús integral amb verdures panses)</p> <p>Peix arrebossat amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Verdura bullida: mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Pinxo de pollastre casolà amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>logurt LA FAGEDA amb cereals d'avena</p>	<p>6</p> <p>Escudella completa</p> <p>Sopa de pasta</p> <p>Pilota, verdura i cigrons</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>9</p> <p>Bledes amb patates</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Mongetes blanques sortint de l'olla amb rajolí d'oli i allels</p> <p>Pollastre al forn amb llimona, i amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Arròs amb sofregit de tomàquet casolà</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam i cogombre</p> <p>logurt ecològic LA LLET 10 Cardedeu</p>	<p>12</p>	<p>13</p>
<p>16</p> <p>Arròs integral a la cassola amb verdures</p> <p>Truita de ceba i patata amb amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Trinxat de col i patata saltejat amb una mica d'all</p> <p>Estofat de vedella amb pastanaga i bolets</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Hummus (amb bastonets i pebre vermell)</p> <p>Salsitxes de pollastre a la planxa i amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Crema de carbassa i porros</p> <p>Llom arrebossat (amb ou i pa ratllat) i amb amanida d'enciam i remolatxa</p> <p>logurt LA FAGEDA amb sucre morè</p>	<p>20</p> <p>Llacets de colors amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb llit de ceba i amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>23</p> <p>Mongetes verdes amb patata al vapor</p> <p>Mandonguilles amb salsa de tomàquet i amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs amb verdures saltejades (pebrot, ceba, carbassó, pastanaga)</p> <p>Remenat de xampinyons i amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Macarrons amb sofregit de ceba i tomàquet</p> <p>Peix al forn amb verdures i herbes provençals, i amb amanida d'enciam i sèsam</p> <p>FLAM CASOLA</p>	<p>26</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Botifarra a la planxa amb xips de moniato i amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Sopa d'au amb fideus</p> <p>Estofat de gall d'indi amb verdureta i amb amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>30</p> <p>Espaguetis a la napolitana i amb formatge ratllat</p> <p>Crestes de tonyina amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>31</p> <p>Crema de verdures del temps amb crostonets</p> <p>Fricandó de vedella amb salsa de castanyes</p> <p>Moniato al forn</p>			

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.