

MENÚ SENSE GLUTEN Novembre 2017

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p align="center">BONA FESTA DE CASTANYADA</p>		<p>1</p> 	<p>2</p> <p>Brou de pollastre i verdures amb arròs</p> <p>Pollastre al forn amb salsa de poma i guarnició d'amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Mongetes verdes amb patata al vapor</p> <p>Truita de carbassó, ceba i patata amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>logurt LA FAGEDA</p>
		<p>6</p> <p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Salsitxes de porc sense gluten a la planxa amb guarnició d'amanida de tomàquet i olives negres</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>7</p> <p>Coliflor amb patata gratinada amb formatge (sense salsa beixamel)</p> <p>Rostit de gall d'indi amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>8</p> <p>“Escudella completa” Sopa amb pasta sense gluten</p> <p>Pilota sense gluten, verdures i cigrons</p> <p>logurt d'ovella la CLEDA</p>
<p>13</p> <p>Pasta sense gluten a la Italiana (amb salsa de tomàquet, ceba i alfàbrega)</p> <p>Truita amb formatge i amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Arròs saltejat amb verdures</p> <p>Bistec de porc a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>15</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Pollastre al forn amb tomàquet i herbes aromàtiques, i guarnició d'amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Sopa de peix amb pasta sense gluten</p> <p>Peix al forn amb verdureta i herbes provençals amb guarnició d'amanida variada de l'hort</p> <p>logurt LA FAGEDA de maduixa</p>	<p>17</p> <p>Crema de carbassa i porros</p> <p>Fricandó de vedella (sense farina) amb bolets, i amb guarnició de patates fregides i amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>20</p> <p>Crema de verdures de tardor</p> <p>Hamburguesa de vedella sense gluten a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Brou de pollastre amb pasta sense gluten</p> <p>Peix a la Rioja (amb suquet de tomàquets, ceba i pastanagues) i amanida d'enciam i sèsam torrat</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>22</p> <p>Trinxat de blada i carbassa amb patata</p> <p>Remenat de xampinyons amb pa sense gluten i tomàquet i amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>logurt LA FAGEDA</p>	<p>23</p> <p>Mongetes seques guisades amb verduretes</p> <p>Pernillets de pollastre al forn amb llimona, i amb guarnició d'amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs o Paella de peix</p> <p>Peix a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Bol de macedònia amb fruites de temporada</p>
<p>27</p> <p>Menestra de verdures (patates, mongeta tendra i pastanaga)</p> <p>Botifarra de porc a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Cassola d'arròs integral amb verdures</p> <p>Pollastre a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>29</p> <p>Llenties pardines guisades amb verdures</p> <p>Peix a la Biscaina amb fumet de peix, i amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>30</p> <p>Pasta sense gluten amb tonyina (amb sofregit de ceba i tomaquet)</p> <p>Truita de patates amb guarnició d'amanida d'enciam i sèsam torrat</p> <p>logurt LA FAGEDA amb sucre morè</p>	

NariNans, ofereix un producte de qualitat i servei personalitzat. Tots els plats s'acompanyen de pa sense gluten i aigua, i estan elaborats per la cuinera de l'escola a partir d'ingredients frescos, ecològics, de proximitat i 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. Tota la carn esta exempta de gluten i de lactosa. Tots els productes làctics són sense gluten. La varietat del peix fresc estarà en funció de l'oferta del mercat.