


MENÚ SENSE GLUTEN Novembre 2017

Menjador escolar

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				<p>1</p> <p>Crema de porro i carbassa</p> <p>Cuixa de pollastre amb salsa de poma amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>4</p> <p>Llenties pardines guisades amb verdures</p> <p>Peix blanc al forn amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>“Escudella completa” Sopa amb pasta sense gluten</p> <p>Pilota (elaborada amb carn de vedella i sense gluten), verdures i cigrons</p> <p>Taronja amb sucre i canyella</p>	<p>6</p> <p>FESTA</p>	<p>7</p> <p>FESTA</p>	<p>8</p> <p>FESTA</p>
<p>11</p> <p>Pasta sense gluten a la napolitana amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Truita de patata i carbassó amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Coliflor i patata gratinats amb formatge i sense beixamel</p> <p>Bistec de porc a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Cigrons guisats amb porro i pastanaga</p> <p>Peix a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>logurt ecològic LA LLET 10 Cardedeu</p>	<p>14</p> <p>Arròs tres delícies (blat de moro sense gluten, truita i pernil dolç sense gluten)</p> <p>Estofat de vedella a la jardinera amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>15</p> <p>Menestra de verdures (patates, mongeta tendra i pastanaga)</p> <p>Salsitxes de pollastre sense gluten amb salsa de tomàquet i amb guarnició d'amanida d'enciam i sèsam</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>18</p> <p>Crema de verdures del temps sense crostonets</p> <p>Peix blanc a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i blat de moro sense gluten</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Trinxat de bleda, carbassa i patata</p> <p>Hamburguesa de vedella sense gluten amb ceba caramel·litzada, amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>logurt de sabor plàtan LA FAGEDA</p>	<p>20</p> <p>Arròs integral a la cassola amb verduretes</p> <p>Gall d'indi al forn amb guarnició d'amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Mongetes seques guisades amb verduretes</p> <p>Remenat de patata i ceba amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>22</p> <p>Escudella Nadalenca amb pasta sense gluten</p> <p>Pollastre rostit amb prunes amb guarnició d'amanida variada</p> <p>Postres nadalencs sense gluten</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'escorxadador ROJAS I ROCA, S.L de Granollers. Tota la carn està 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.