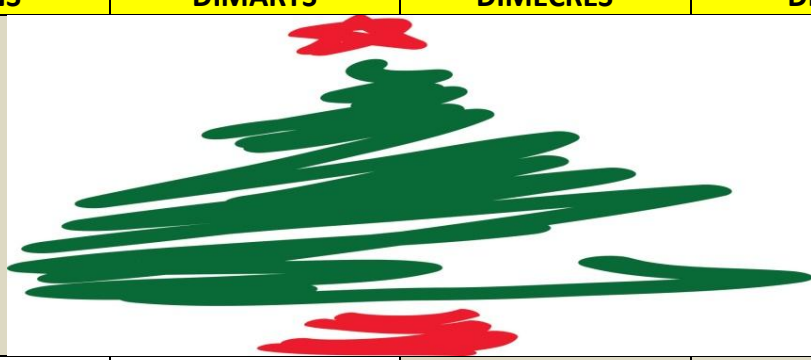


**MENÚ BASAL Desembre 2017**

Menjador escolar

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				<p><b>1</b> 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><b>4</b> 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><b>5</b> "Escudella completa" Sopa amb pasta de pistons</p> <p>Pilota (elaborada amb carn de vedella), verdures i cigrons</p> <p>Taronja amb sucre i canyella</p>	<p><b>6</b></p> <p style="text-align: center;"><b>FESTA</b></p>	<p><b>7</b></p> <p style="text-align: center;"><b>FESTA</b></p>	<p><b>8</b></p> <p style="text-align: center;"><b>FESTA</b></p>
<p><b>11</b> Espaguetis 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><b>12</b> Coliflor i patata gratinats amb beixamel</p> <p>Bistec de porc a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>13</b> Cigrons guisats amb porro i pastanaga</p> <p>Peix arrebossat amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>logurt ecològic LA LLET 10 Cardedeu</p>	<p><b>14</b> Arròs tres delícies (blat de moro, truita i pernil dolç)</p> <p>Estofat de vedella a la jardinera amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>15</b> Menestra de verdures (patates, mongeta tendra i pastanaga)</p> <p>Salsitxes de pollastre amb salsa de tomàquet i amb guarnició d'amanida d'enciam i sèsam</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>18</b> Crema de verdures del temps amb crostonets</p> <p>Croquetes de bacallà amb guarnició d'amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>19</b> Trinxat de bleda, carbassa i patata</p> <p>Hamburguesa de vedella amb ceba caramel·litzada, amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>logurt sabor plàtan LA FAGEDA</p>	<p><b>20</b> Arròs integral a la cassola amb verdures</p> <p>Gall d'indi al forn amb guarnició d'amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>21</b> Mongetes seques guisades amb verdures</p> <p>Remenat de patata i ceba amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>22</b> Escudella Nadalena amb galets</p> <p>Pollastre rostit amb prunes amb guarnició d'amanida variada</p> <p>Torrans i Neules</p>

**NariNans**, ofereix un producte de qualitat i servei personalitzat. Tots els plats s'acompanyen de pa 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, el pollastre groc català amb la garantia d'estar criat amb un 65% de cereals. Tots els productes làctics són sense gluten. La varietat del peix fresc estarà en funció de l'oferta del mercat.