

MENÚ OVO-LACTEO-VEGETARIÀ Gener 2018

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>8</p> <p>Macarrons amb salsa napolitana</p> <p>Truita de ceba i patata amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Mongeta tendra i patata</p> <p>Proteïna vegetal amb ceba caramel·litzada amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Amanida variada amb germinats i fruits secs</p> <p>Cigrons estofats amb verdures i patata</p> <p>logurt LA FAGEDA amb cereals d'avena</p>	<p>11</p> <p>Arròs a la cassola amb verdureta</p> <p>Proteïna vegetal guisada amb herbes aromàtiques, i amb guarnició d'amanida de tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Crema de verdures del temps amb crostonets</p> <p>Proteïna vegetal al forn amb llit de patates i ceba, amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>15</p> <p>Sopa vegetal amb fideus</p> <p>Proteïna vegetal a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Llenties pardines guisades amb verdures</p> <p>Remenat de xampinyons, amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>logurt ecològic LA LLET 10 CARDEDEU</p>	<p>17</p> <p>Crema de carbassa i porros</p> <p>Proteïna vegetal rostida amb prunes, i guarnició d'amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Trinxat de col i patates amb oli i all</p> <p>Proteïna vegetal estodada a la jardinera amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Amanida variada amb sèsam torrat i formatge</p> <p>Arròs saltejat amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>22</p> <p>Bledes amb patates saltejades amb alls</p> <p>Proteïna vegetal amb salsa de tomàquet amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Arròs amb sofregit de tomàquet</p> <p>Proteïna vegetal al forn amb verduretes i herbes provençals i amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Amanida variada amb magrana i pinya</p> <p>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>logurt LA FAGEDA amb sucre moré</p>	<p>25</p> <p>Espirals amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de carbassó, i amb guarnició d'amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Coliflor amb patata gratinada amb formatge</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>Arròs integral amb bolets i verdures</p> <p>Truita de patata amb guarnició d'amanida d'enciam i sèsam torrat</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>30</p> <p>Amanida variada amb formatge fresc i nous</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>31</p> <p>FESTA D'HIVERN</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pizza NARI-NANS casolana amb verdures, formatge, tomàquet i orenga</p> <p>FLAM CASOLÀ</p>		

NariNans, ofereix un producte de qualitat i servei personalitzat. Els plats s'acompanyen de pa i aigua, i estan elaborats per les cuinera de l'escola a partir d'ingredients frescos, ecològics, de proximitat i temporada. La varietat de proteïna vegetal estarà en funció de la disponibilitat, escollint entre llegum, tofu, seitan, tempeh o altres derivats de la soja. Tots els productes làctics són sense gluten.