

**MENÚ SENSE GLUTEN Gener 2018** Menjador escolar

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>8</p> <p>Macarrons sense gluten 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>Hamburguesa de vedella sense gluten amb ceba caramel·litzada amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Peix a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i sèsam torrat</p> <p>logurt LA FAGEDA</p>	<p>11</p> <p>Arròs a la cassola amb verdureta</p> <p>Pollastre guisat 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 sense crostonets</p> <p>Peix blanc 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 d'au amb pasta sense gluten</p> <p>Botifarra 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 i xoriço s/gluten</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>Rostit de gall d'indi 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>Estofat de vedella a la jardineria amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Arròs saltejat amb verdures</p> <p>Peix a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i blat de moro sense gluten</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>22</p> <p>Bledes amb patates saltejades amb alls</p> <p>Pollastre a la planxa 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>Peix 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>Mongetes seques estofades amb verdures</p> <p>Bistec de porc a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>logurt LA FAGEDA amb sucre moré</p>	<p>25</p> <p>Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de carbassó, amb guarnició d'amanida d'enciam i blat de moro sense gluten</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Coliflor amb patata gratinada amb formatge</p> <p>Fricandó de vedella (sense farina) amb bolets amb guarnició d'amanida d'enciam i olives</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>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Peix a la Biscaina amb fumet de peix, i amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>31</p> <p><b>FESTA D'HIVERN</b></p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Pizza SENSE GLUTEN</p> <p>FLAM CASOLÀ</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.