


ESCOLA LLEDONER
MENÚ BASAL JUNY 2018

Nari-Nans
Menjador escolar

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 Sopa de peix amb fideus Salsitxes de porc a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i olives Fruita del temps
4 Crema freda de carbassó amb crostonets Pollastre amb patates a la llimona amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	5 Sopa d'au amb galets Peix al forn amb guarnició d'amanida d'enciam variat, blat de moro i sèsam torrat Fruita del temps	6 Patates estofades amb sípia i pèsols Remenat amb xampinyons , amb guarnició de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga logurt la FAGEDA amb cereals d'avena	7 Coliflor i patata gratinats (amb formatge) Hamburguesa de vedella a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps	8 Taboulé ecològic (amanida de cous cous, tomàquet, pebrot, cogombre i menta de l'hort) Croquetes de pernil amb guarnició de xips de verdures Fruita del temps
11 Espaguetis amb salsa de tomàquet Estofat de vedella a la jardinera (pastanaga, pèsols, ceba) i amb guarnició d'enciam i cogombre Fruita del temps	12 Arròs a la cassola amb verdures Truita de patates i ceba amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga logurt BERGUEDÀ amb sucre morè	13 Puré de verdures amb rostos (patata, carbassa i pastanaga) Botifarra a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps	14 Cigrons guisats amb verdures Peix arrebossat amb guarnició d'amanida de tomàquet Fruita del temps	15 Mongetes verdes amb patates al vapor Pit de pollastre amb salsa de ceba i pastanaga, i guarnició d'amanida variada Fruita del temps
18 Amanida de pasta de colors (amb enciam, pastanaga rallada, tonyina, ou i olives) Bunyols de bacallà amb guarnició d'amanida de tomàquet Fruita del temps	19 Llenties pardines amb verdures Pollastre al forn amb romani , i amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps	20 Amanida Alemanya amb patates i salsitxes de Frankfurt Peix a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i olives logurt La FAGEDA amb sucre morè	21 Arròs ecològic amb tomàquet Ous durs farcits amb maionesa i tonyina , amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	22 FESTA FI CURS Crema de verdures de temporada PIZZA CASOLANA amb verdureta, formatge i pernil dolç GELAT

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'escorxador 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.