


ESCOLA LLEDONER

MENÚ OVO-LACTEO-VEGETARIÀ Juny 2018

Nari-Nans Menjador escolar

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				<p style="text-align: center;">1</p> <p>Sopa vegetal amb fideus</p> <p>Proteïna vegetal a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i olives</p> <p style="text-align: center;">Fruita del temps</p>
<p style="text-align: center;">4</p> <p>Crema freda de carbassó amb crostonets</p> <p>Proteïna vegetal amb patates a la llimona amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p style="text-align: center;">Fruita del temps</p>	<p style="text-align: center;">5</p> <p>Sopa vegetal amb galets</p> <p>Proteïna vegetal al forn amb guarnició d'amanida d'enciam variat, blat de moro i sèsam torrat</p> <p style="text-align: center;">Fruita del temps</p>	<p style="text-align: center;">6</p> <p>Patates estofades amb verdures i pèsols</p> <p>Remenat amb xampinyons, amb guarnició de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt la FAGEDA amb cereals d'avena</p>	<p style="text-align: center;">7</p> <p>Coliflor i patata gratinats (amb formatge)</p> <p>Proteïna vegetal a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p style="text-align: center;">Fruita del temps</p>	<p style="text-align: center;">8</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Taboulé ecològic amb cigrons (amanida de cous cous, tomàquet, pebrot, cogombre i menta de l'hort)</p> <p style="text-align: center;">Fruita del temps</p>
<p style="text-align: center;">11</p> <p>Espaguetis amb salsa de tomàquet</p> <p>Proteïna vegetal estofada a la jardinera (pastanaga, pèsols, ceba) i amb guarnició d'enciam i cogombre</p> <p style="text-align: center;">Fruita del temps</p>	<p style="text-align: center;">12</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures</p> <p>Truita de patates i ceba amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt BERGUEDA amb sucre morè</p>	<p style="text-align: center;">13</p> <p>Purè de verdures (patata, carbassa i pastanaga)</p> <p>Proteïna vegetal a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i blat de moro</p> <p style="text-align: center;">Fruita del temps</p>	<p style="text-align: center;">14</p> <p>Amanida variada amb formatge fresc i olives</p> <p>Cigrons guisats amb verdures i arròs llarg</p> <p style="text-align: center;">Fruita del temps</p>	<p style="text-align: center;">15</p> <p>Mongetes verdes amb patates al vapor</p> <p>Proteïna vegetal amb salsa de ceba i pastanaga, i guarnició d'amanida variada</p> <p style="text-align: center;">Fruita del temps</p>
<p style="text-align: center;">18</p> <p>Purè de verdures</p> <p>Amanida de pasta de colors (amb enciam, pastanaga rallada, formatge, ou dur i olives)</p> <p style="text-align: center;">Fruita del temps</p>	<p style="text-align: center;">19</p> <p>Amanida variada amb daus de formatge (enciam, tomàquet, pastanaga, cogombre)</p> <p>Llenties pardines amb verdures i arròs</p> <p style="text-align: center;">Fruita del temps</p>	<p style="text-align: center;">20</p> <p>Amanida Alemanya</p> <p>Proteïna vegetal a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i olives</p> <p>logurt La FAGEDA amb sucre morè</p>	<p style="text-align: center;">21</p> <p>Arròs ecològic amb tomàquet</p> <p>Ous durs farcits amb maionesa i pebrot vermell, amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p style="text-align: center;">Fruita del temps</p>	<p style="text-align: center;">22</p> <p style="background-color: red; color: black; padding: 2px;">FESTA FI CURS</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>PIZZA CASOLANA amb verdureta i formatge</p> <p style="text-align: center;">GELAT</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 tofu, seitan, tempeh o altres derivats de la soja. Tots els productes làctics són sense gluten.