

**MENÚ BASAL Desembre 2016**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			<p>1</p> <p>Escudella completa:</p> <p>Sopa de pasta amb pilota, verdures i cigrons</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Crema de porro i carbassa</p> <p>Cuixa de pollastre amb salsa de poma amb amanida d'enciam i cogombre</p> <p>logurt amb sucre moré</p>
<p>5</p> <p>Arròs integral a la cassola amb verduretes</p> <p>Remenat de patata i ceba amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Taronja amb sucre i canyella</p>	<p><i>FESTA</i></p>	<p>7</p> <p>Llenties pardines guisades amb verdures i xoriço</p> <p>Peix blanc al forn amb lilit de ceba, (amanida d'enciams i pastanaga)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><i>FESTA</i></p>	<p><i>FESTA</i></p>
<p>12</p> <p>Fideus a la cassola amb costella</p> <p>Trita de patates i amanida d'enciam i pastanaga rallada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Coliflor i patata gratinats amb beixamel</p> <p>Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet amb amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Peix arrebossat amb enciam i tomàquet</p> <p>logurt amb cereals</p>	<p>15</p> <p>Arròs tres delícies (blat de moro, pèsols i pernil dolç)</p> <p>Estofat de vedella amb xampinyons amb amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Sopa de peix amb fideus</p> <p>Pollastre amb samfaina amb amanida d'enciam i sèsam torrat</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>19</p> <p>Crema de verdures del temps amb crostonets</p> <p>Rostit de gall d'indi a la jardinera amb amanida d'enciam i oliva</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Trinxat de bleda, carbassa i patata</p> <p>Hamburguesa de vedella amb ceba caramel·litzada, amb amanida d'enciam i cogombre</p> <p>logurt amb sucre moré</p>	<p>21</p> <p>Espaguetis napolitana amb sofregit de tomàquet i ceba</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>22</p> <p>Sopa de Nadal amb galets</p> <p>Canelons artesans d'Olot amb amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Torrans i Neules</p>	<p><i>BONES VACANCES</i></p> 

**NariNans**, ofereix un producte de qualitat i servei personalitzat. Tots els plats s'acompanyen de pa i aigua, i estan elaborats per la cuineres del centre l'escola Loli i Eugenia a partir d'ingredients frescos, ecològics, de proximitat i de temporada . Les amanides es fan amb enciams variats i altres ingredients segons temporada: pastanaga, tomàquets, col lombarda, olives, cogombre, sèsam torrat.