


**MENÚ BASAL Abril 2018**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>2</p> 	<p>3</p> <p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Truita de ceba i patata amb amanida d'enciam i oliva</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Crema de carbassa i porro</p> <p>Fideus a la cassola amb costelles i salsitxes</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Paella de peix</p> <p>Peix arrebossat amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Llenties estofades amb verdures</p> <p>Pollastre al forn amb llimona i romaní amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt LA FAGEDA amb cereal d'avena</p>
<p>9</p> <p>Tabouleh de cous cous integral verdures</p> <p>Bistec de porc a la planxa amb guarnició d'amanida de tomàquet i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Arròs ecològic amb tomàquet</p> <p>Estofat de vedella a la jardinera (pastanaga, pèsols i ceba), i amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Crema de pastanagues</p> <p>Pernilets de pollastre a la llimona amb guarnició d'amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>Calamar en tempura amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt D'OVELLA LA CLEDA</p>	<p>13</p> <p>Coliflor i patates gratinats</p> <p>Truita de patata amb guarnició d'amanida d'enciam i col lombarda</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>16</p> <p>Espirals de colors a la napolitana amb formatge ratllat</p> <p>Remenat de xampinyons amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Arròs ecològic a la cassola amb verdures</p> <p>Botifarra al forn amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Mongeta seca estofada amb verdures</p> <p>Peix a la Riojana, salsa de tomàquet, ceba, pebrot i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Sopa de peix amb fideus</p> <p>Fricandó de vedella amb verdures, i guarnició d'amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p><b>FESTA DE SANT JORDI</b></p> <p>Crema de verdures del temps amb crostonets</p> <p>Cuixes de pollastre al forn amb salsa de poma i amanida d'enciam, tomàquet i patates xips</p> <p>Flam casolà</p>
<p>23</p> <p>Espaguetis gratinats amb formatge</p> <p>Ous gratinats al forn amb guarnició d'amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Mongeta tendra i patata</p> <p>Bunyols de bacallà amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga rallada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Rostit de gall d'indi amb patates, i amb guarnició d'amanida d'enciam i col lombarda</p> <p>logurt ecològic amb sucre moreno</p>	<p>26</p> <p>Arròs tres delícies (truita, pernil en dolç i olives)</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa i amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Sopa d'au barrejada amb cigrons</p> <p>Peix al forn amb julivert i alls, i guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>

**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.

Revisat per CÈLIA PUIG, Dietista-Nutricionista N<sup>o</sup>col·legiada CAT000633 Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya2

