

MENÚ OVO-LACTEO-VEGETARIÀ Abril 2018 MENJADOR ESCOLAR

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>2</p> 	<p>3</p> <p>Macarrons amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de ceba i patata amb guarnició d'amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Crema de carbassa i porro</p> <p>Fideus a la cassola amb verdures i pèsols</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Paella de verdures</p> <p>Proteïna arrebossada amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Amanida variada amb fruits secs i poma</p> <p>Llenties estofades amb arròs i verdures</p> <p>logurt LA FAGEDA amb cereal d'avena</p>
<p>9</p> <p>Amanida variada amb formatge fresc</p> <p>Tabouleh de cous cous integral verdures</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Arròs ecològic amb tomàquet</p> <p>Proteïna vegetal estofada a la jardineria (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>Proteïna vegetal al forn amb patates i llimona amb guarnició d'amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Amanida variada amb nous i blat de moro</p> <p>Cigrons guisats amb verdures i quinoa</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>Amanida variada amb formatge i daus de tofu</p> <p>Arròs ecològic a la cassola amb verdures i pèsols</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Mongeta seca estofada amb verdures</p> <p>Proteïna vegetal a la riojana, amb salsa de tomàquet, ceba, pebrot i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Sopa de verdures amb fideus</p> <p>Proteïna vegetal al forn amb verdures, i guarnició d'amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>FESTA DE SANT JORDI</p> <p>Crema de verdures del temps amb crostonets</p> <p>Proteïna vegetal al forn amb salsa de poma i amanida d'enciam, tomàquet i patates xips</p> <p>Flam casolà</p>
<p>23</p> <p>Espaguetis amb salsa de tomàquet</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>Proteïna vegetal arrebossada amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga rallada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Proteïna vegetal rostida amb patates, amb guarnició d'amanida d'enciam i col lombarda</p> <p>logurt ecològic amb sucre moreno</p>	<p>26</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Proteïna vegetal 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>Proteïna vegetal 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. 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.