

**MENÚ SENSE PORC Novembre 2018**

Menjador escolar

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>5</p> <p>Llenties pardines guisades amb ceba i pastanaga</p> <p>Croquetes de bacallà amb guarnició d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Verdura bullida: mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Ous durs farcits (amb maionesa i tonyina) amb guarnició d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>7</p> <p>Tabulé (cuscús integral amb verdures i panses)</p> <p>Pit de gall d'indi a la planxa amb guarnició d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt CLEDA D'OVELLA amb cereals d'avena</p>	<p>8</p> <p>Puré de verdures del temps</p> <p>Pinxo de pollastre casolà amb guarnició d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>"Escudella completa" Sopa amb pasta</p> <p>Pilota (elaborada amb carn de vedella), verdura i cigrons</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>* Puré de patata Xai a la planxa amb samfaina (albergínia, carbassó, pebrot i ceba)</i></p>	<p><i>* Arròs amb tomàquet Peix a la planxa amb amanida</i></p>	<p><i>* Bròquil amb patata i pastanaga Salsitxes de pollastre</i></p>	<p><i>* Sopa de peix amb fideus Salmó al forn amb verdures</i></p>	<p><i>* Amanida variada amb fruits secs Pizza de gall d'indi</i></p>
<p>12</p> <p>Bledes amb patates</p> <p>Salsitxes de pollastre a la planxa amb guarnició d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Mongetes blanques sortint de l'olla amb rajolí d'oli i allets</p> <p>Pollastre al forn amb llimona, amb guarnició d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Arròs a la cassola amb verduretes</p> <p>Remenat de xampinyons, amb guarnició d'enciam i olives</p> <p>Moniato al forn</p>	<p>15</p> <p>Espaguetis a la napolitana i amb formatge ratllat</p> <p>Crestes de tonyina amb guarnició d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>16</p> <p>Crema de verdures del temps amb crostonets</p> <p>Fricandó de vedella amb salsa de castanyes</p> <p>logurt EL BERGUERA amb sucre morè</p>
<p><i>* Sopa amb pasta d'estrelles Calamar a la planxa amb amanida variada</i></p>	<p><i>* Crema de verdures Hamburguesa de vedella a la planxa</i></p>	<p><i>* Carbassó al forn farcit de verdures i daus gall d'indi Llucet amb patates fregides</i></p>	<p><i>* Amanida variada amb puntes d'espàrrecs Cuixa de pollastre al forn amb patates i ceba</i></p>	<p><i>* Escalivada Pa amb tomàquet Remenat de gambes</i></p>
<p>19</p> <p>Sopa d'au amb galets</p> <p>Truita de ceba i patata amb guarnició d'enciam, cogombre i pebrot verd</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Trinxat de col i patata saltejat amb all</p> <p>Estofat de vedella amb pastanaga i bolets</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Crema de carbassa i porros</p> <p>Llenties estofades amb verdures i pollastre</p> <p>FLAM CASOLÀ</p>	<p>22</p> <p>Arròs integral amb sofregit de tomàquet casolà</p> <p>Rostit de gall d'indi amb guarnició d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>23</p> <p>Espirals de colors amb tonyina</p> <p>Peix blanc al forn amb llit de ceba i amb guarnició d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>* Menestra de verdura Pollastre arrebossat amb amanida</i></p>	<p><i>* Arròs amb tomàquet Truita de pebrot i albergínia</i></p>	<p><i>* Sopa amb pasta Gall d'indi al forn amb verdures</i></p>	<p><i>* Puré d'espínacs Seitons fregits (amb farina) amb pa amb tomàquet</i></p>	<p><i>* Amanida de tardor (amb formatge i magrana) Bikini de gall d'indi i formatge</i></p>
<p>26</p> <p>Mongetes verdes amb patata al vapor</p> <p>Pollastre arrebossat (amb ou i pa ratllat) i amb guarnició d'enciam i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Arròs amb verdures saltejades (pebrot, ceba, carbassó, pastanaga)</p> <p>Truita amb formatge i guarnició d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Macarrons amb sofregit de ceba i tomàquet</p> <p>Peix blanc al forn amb verdures, i amb guarnició d'enciam i cogombre</p> <p>logurt LA FAGEDA amb cereals</p>	<p>29</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb guarnició de xips de moniato i amanida d'enciam i sèsam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>30</p> <p>Sopa d'au amb fideus</p> <p>Pernillets de pollastre al forn amb verdures i guarnició d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>* Espirals de colors amb salsa de tomàquet Dorada al forn amb verduretes</i></p>	<p><i>* Pèsols saltejats amb pernil salat Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida</i></p>	<p><i>* Coliflor gratinada amb formatge Salsitxes de pollastre a la planxa amb patates xips</i></p>	<p><i>* Amanida d'arròs llarg Peix a la planxa</i></p>	<p><i>* Crema de xampinyons Truita de patates Pa amb tomàquet</i></p>

**NariNans** Ofereix un producte de qualitat i un 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 de temporada.

*\* Proposta de sopar per fer a casa, amb un postres a base de fruita i/o làctic*