


MENÚ SENSE GLUTEN Desembre 2018 Menjador escolar

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				
3	4	5	6	7
<p>Llenties pardines guisades amb verdures</p> <p>Remenat de xampinyons amb guarnició d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de porro i carbassa</p> <p>Peix al forn amb ceba i herbes provençals amb guarnició d'enciam i cogombre</p> <p>Taronja amb sucre i canyella</p>	<p>"Escudella completa" Sopa amb pasta sense gluten</p> <p>Pilota (elaborada amb carn de vedella i sense gluten), verdures i cigrons</p> <p>logurt DEL BERGUEDA</p>	FESTA	FESTA
<p><i>* Bròquil amb patata i pastanaga</i> <i>Peix arrebossat amb farina s/gluten</i></p>	<p><i>* Arròs amb tomàquet</i> <i>Truita de pebrot i albergínia</i></p>	<p><i>* Menestra de verdura</i> <i>Pollastre al forn amb amanida</i></p>		
10	11	12	13	14
<p>Espaguetis sense gluten a la napolitana (amb sofregit de tomàquet i ceba)</p> <p>Truita de patata i carbassó amb guarnició d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Coliflor i patata gratinats amb formatge</p> <p>Bistec de porc a la planxa amb guarnició d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigrons guisats amb porro i pastanaga</p> <p>Peix arrebossat sense gluten amb guarnició d'enciam i tomàquet</p> <p>logurt CLEDA d'ovella amb sucre morè</p>	<p>Arròs ecològic amb tomàquet</p> <p>Estofat de vedella a la jardineria (pèsols, pastanaga, xampinyons) amb guarnició d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Menestra de verdures (patates, mongeta tendra i pastanaga)</p> <p>Gall d'indi al forn amb guarnició d'enciam i sèsam</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>* Espinacs amb patata saltejats amb panses i pinyons</i> <i>Pollastre a la planxa</i></p>	<p><i>* Sopa amb pasta sense gluten</i> <i>Peix a la planxa amb amanida</i></p>	<p><i>* Puré de patata</i> <i>Xai a la planxa amb samfaina (albergínia, carbassó, pebrot i ceba)</i></p>	<p><i>* Amanida de lleties</i> <i>Pollastre a la planxa amb patates xips</i></p>	<p><i>* Macarrons sense gluten amb tomàquet</i> <i>Llobarro al forn amb verdures</i></p>
17	18	19	20	21
<p>Crema de verdures del temps</p> <p>Peix a la planxa amb guarnició d'enciam i blat de moro sense gluten</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Amanida variada amb formatge fresc</p> <p>Arròs amb tres delícies (blat de moro, pastanaga, pèsols, truita i pernil dolç sense gluten)</p> <p>logurt LA FAGEDA</p>	<p>Trinxat de bleda, carbassa i patata</p> <p>Hamburguesa de vedella sense gluten amb ceba caramel·litzada, amb guarnició d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Mongetes seques guisades amb verduretes</p> <p>Remenat de patata i ceba amb guarnició d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Escudella Nadalenc amb pasta sense gluten</p> <p>Pollastre rostit amb prunes amb guarnició d'amanida variada</p> <p>Turró sense gluten</p>
<p><i>* Amanida d'arròs llarg</i> <i>Llom a la planxa</i></p>	<p><i>* Sopa de peix amb fideus sense gluten</i> <i>Salmó al forn amb verdures</i></p>	<p><i>* Bledes amb patates i pastanaga</i> <i>Pollastre arrebossat sense gluten</i></p>	<p><i>* Crema de verdures</i> <i>Bistec de vedella a la planxa amb patata al forn</i></p>	<p><i>* Escarxofes al forn</i> <i>Pa sense gluten amb tomàquet</i> <i>Truita de carbassó, patata i ceba</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*