

**MENÚ OVO-LACTEO-VEGETARIÀ Març 2019 Menjador escolar**

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				<p><b>1</b></p> <p><b>Verdura bullida:</b> mongeta tendra i patata <b>Proteïna vegetal a la planxa</b> amb guarnició d'enciam i olives <b>Fruita del temps</b></p>
<p><b>4</b></p> 	<p><b>5</b></p> <p><b>Macarrons amb salsa de tomàquet</b> <b>Proteïna vegetal</b> amb guarnició d'enciam i pastanaga rallada <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>6</b></p> <p><b>Amanida variada amb blat de moro i fruits secs</b> <b>C</b> <b>igrons estofats amb verdures</b> <b>logurt CLEDA d'ovella</b></p>	<p><b>7</b></p> <p><b>Trinxat de col i patata</b> <b>Remenat d'ou amb bolets</b> i amb guarnició d'enciam i cogombre <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>8</b></p> <p><b>Sopa vegetal amb arròs</b> <b>Proteïna vegetal a la biscaïna</b> (amb tomàquet i ceba), i amb guarnició d'enciam i pipes de girasol <b>Fruita del temps</b></p>
<p><b>11</b></p> <p><b>Cuscús integral amb verduretes</b> <b>Truita de carbassó</b> amb guarnició d'enciam i sèsam torrat <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>12</b></p> <p><b>Mongetes blanques sortint de l'olla amb rajolí d'oli i allels</b> <b>Proteïna vegetal</b> amb guarnició d'enciam i remolatxa <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>13</b></p> <p><b>Patates guisades amb verdures</b> <b>Proteïna vegetal al forn</b> amb guarnició d'enciam i tomàquet <b>logurt LA FAGEDA amb cereals de civada</b></p>	<p><b>14</b></p> <p><b>Sopa de verdures amb arròs</b> <b>Proteïna vegetal arrebossada</b> i amb guarnició d'escarola i pastanaga <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>15</b></p> <p><b>Amanida variada amb formatge i nous</b> <b>Bròquil, coliflor i patata gratinats amb beixamel</b> <b>Fruita del temps</b></p>
<p><b>18</b></p> <p><b>Bledes i patates saltejades</b> <b>Proteïna vegetal</b> amb guarnició d'enciam i pastanaga <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>19</b></p> <p><b>Arròs ECOLÒGIC amb tomàquet</b> <b>Proteïna vegetal guisada amb herbes aromàtiques</b> i guarnició d'enciam i olives <b>logurt DEL BERGUERDÀ amb sucre morè</b></p>	<p><b>20</b></p> <p><b>Crema de carbassa i porro amb crostons</b> <b>Proteïna vegetal estofada amb pèsols i pastanaga</b>, i guarnició d'enciam i tomàquet <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>21</b></p> <p><b>Llenties pardines guisades amb verdures</b> <b>Truita de patates</b> amb guarnició d'enciam i cogombre <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>22</b></p> <p><b>Espirals de color amb salsa de tomàquet i formatge ratllat</b> <b>Proteïna vegetal al forn amb suquet</b> i guarnició d'enciam i blat de moro <b>Fruita del temps</b></p>
<p><b>25</b></p> <p><b>Sopa vegetal amb barrejada amb cigrons</b> <b>Proteïna vegetal</b> amb guarnició d'enciam i olives <b>logurt LA FAGEDA amb cereals de civada</b></p>	<p><b>26</b></p> <p><b>Tallarines a la napolitana</b> <b>Proteïna vegetal al forn amb herbes provençals</b> i guarnició d'enciam i pastanaga <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>27</b></p> <p><b>Crema de pastanaga amb crostons</b> <b>Proteïna vegetal al forn amb xampinyons</b> i guarnició d'enciam i tomàquet <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>28</b></p> <p><b>Arròs amb verdures</b> <b>Truita de carbassó</b> i guarnició d'enciam <b>Fruita del temps</b></p>	<p><b>29</b></p> <p><b>Verdura de temporada</b> <b>Proteïna vegetal</b> amb salseta de poma i guarnició de patates fregides <b>Fruita del temps</b></p>

**Nari Nans** 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.

Les verdures de temporades són: bleda, col, coliflor, enciam, escarola, espinacs, pastanaga i porro.

Les fruites són: mandarina, taronja, plàtan, poma i pera.