


ESCOLA LLEDONER

Nari Nans Menjador escolar

MENÚ BASAL SETEMBRE 2019

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
9	10	11	12	13
			<p>Mongeta tendra amb patates al vapor</p> <p>Truita de formatget amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Fideus amb costella i verdures</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb suquet, i amb guarnició d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt BERGUEDA amb sucre morè</p>
16	17	18	19	20
<p>Bledes amb patates</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb guarnició d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Cigrons estofats amb patata i pastanaga</p> <p>Remenat de xampinyons amb guarnició d'enciam i pipes de gira-sol</p> <p>logurt LA FAGEDA amb cereals d'avena</p>	<p>Arròs a la cassola amb verdures</p> <p>Peix al forn amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet, pèsols)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de verdures del temps amb crostonets</p> <p>Cuixes de pollastre al forn amb llimona i romaní, i guarnició d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Macarrons amb salsa napolitana</p> <p>Bistec de porc a la planxa amb guarnició de xampinyons saltejats</p> <p>Fruita del temps</p>
23	24	25	26	27
<p>Arròs ecològic amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de carbassó i guarnició d'enciam i sèsam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Sopa d'au amb galets</p> <p>Salsitxes de porc amb guarnició d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Trinxat de col i patata saltejat amb una mica d'all</p> <p>Estofat de vedella amb pastanaga</p> <p>logurt LA FAGEDA</p>	<p>Mongetes seques guisades amb verduretes</p> <p>Pit de pollastre amb salseta de ceba, pastanaga i guarnició d'amanida variada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Crema de pastanaga amb crostonets</p> <p>Peix arrebossat amb guarnició d'enciam, blat de moro i olives</p> <p>Fruita del temps</p>
30				
<p>Espaguetis amb tomàquet i formatge</p> <p>Cresta de tonyina amb guarnició d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>				

***Nari-Nans*, totes les monitores i l'equip de cuina, us desitja bon curs 2019/20 i bon profit.**

***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.**