

ESCOLA LLEDONER
MENÚ BASAL setembre 2021

Nari-Nang
 Menjador escolar

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|--|---|---|---|---|
| | | | | |
| <p>13 Macarrons amb tomàquet i formatge 1, 7</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida 1, 4, 7</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>14 Cigrons estofats amb patata i pastanaga</p> <p>Remenat de xampinyons amb amanida 3</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>15 Mongeta tendra amb patates al vapor</p> <p>Gall d'indi al forn amb amanida 6</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>16 Arròs a la cassola amb verdures</p> <p>Cuixes de pollastre al forn amb llimona i romaní amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>17 Crema de verdures del temps amb crostons 1</p> <p>Bistec de porc a la planxa amb patates xips</p> <p>logurt LA FAGEDA amb cereals de civada 7</p> |
| <p>20 Arròs ecològic amb salsa de tomàquet</p> <p>Truita de carbassó amb amanida 3</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>21 Sopa d'au amb fideus 1, 12</p> <p>Salsitxes de porc amb amanida 6, 11</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>22 Trinxat de col i patata saltejat amb una mica d'all</p> <p>Estofat de vedella amb pastanaga i guarnició d'amanida</p> <p>logurt del Berguedà amb cereals de civada 7</p> | <p>23 Mongetes seques guisades amb verdures</p> <p>Pit de pollastre amb salseta de ceba i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>24 Crema de pastanaga amb crostons de pa 1</p> <p>Peix arrebossat amb amanida 1, 3, 4</p> <p>Fruita del temps</p> |
| <p>27 Espaguetis amb salsa napolitana 1</p> <p>Truita de formatge amb amanida 3, 7</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>28 Bledes amb patates</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida 6, 11</p> <p>Fruita del temps</p> | <p>29 Fideus amb costella i verdures 1</p> <p>Pernillets de pollastre al forn amb suquet amb amanida</p> <p>logurt LA FAGEDA 7</p> | <p>30 Llenties pardines estofades amb verdures</p> <p>Peix a la planxa amb amanida 4</p> <p>Fruita del temps</p> | |

Llistat d'al·lèrgens:



Nari-Nang, totes les monitores i l'equip de cuina, us desitja bon curs 2021/22 i bon profit.

NariNang 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.

Entre torn i torn es farà la neteja, desinfecció i ventilació del menjador, i es garantirà el rentat de mans abans i després de l'àpat.

Revisat per Antonio Simón, Dietista-Nutricionista, N^o col·legiat CAT001710 Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya