

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			<p>1 Sopa de peix amb pasta sense gluten</p> <p>Peix a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>2 Arròs integral amb tomàquet</p> <p>Ous durs farcits amb maionesa i tonyina, amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt natural la Falleda</p>
<p>5 Crema freda de carbassó sense crostonets</p> <p>Cuixetes de pollastres al forn amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6 Sopa amb pasta sense gluten</p> <p>Peix al forn amb guarnició de xips de verdures (sense gluten)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>7 Patetes estofades amb sípia i pèsols</p> <p>Remenat amb xampinyons, amb guarnició de pa sense gluten amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt ecològic amb</p>	<p>8 Coliflor i patata gratinats</p> <p>Estofat de vedella amb xampinyons i guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>9 Amanida d'arròs (arròs, tomàquet, pebrot, cogombre i menta de l'hort)</p> <p>Salsitxes de porc sense gluten amb guarnició d'amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>12 Pasta sense gluten al pesto</p> <p>Hamburguesa de vedella sense gluten a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13 Arròs a la cassola amb verdures</p> <p>Truita de patates i ceba amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14 Puré de verdures (patata, carbassa i pastanaga)</p> <p>Botifarra sense gluten a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i blat de moro sense gluten</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>15 Cigrons guisats amb verdures</p> <p>Peix arrebossat amb farina sense gluten amb guarnició d'amanida de tomàquet</p> <p>logurt la Falleda de maduixa</p>	<p>16 Ensaladilla russa (amb patata, mongeta, pastanaga, tonyina, ou dur i oli d'oliva)</p> <p>Pit de pollastre amb salsa de ceba i pastanaga (sense farina)</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>19 Amanida de pasta sense gluten (amb enciam, pastanaga rallada, tonyina, ou i olives)</p> <p>Peix a la planxa amb guarnició d'amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20 Llenties pardines amb verdures</p> <p>Pollastre al forn amb romaní, i amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21 FESTA FI CURS</p> <p>Arròs ecològic amb tomàquet</p> <p>COCA DE PA SENSE GLUTEN amb verdureta, formatge i pernil dolç sense gluten</p> <p>GELAT SENSE GLUTEN</p>	<p>22 FI DE CURS</p>	<p>23</p> 

NariNans, ofereix un producte de qualitat i servei personalitzat. Els plats estan elaborats per la cuineres del centre de l'escola, la Loli i Eugenia, a partir d'ingredients frescos. Les amanides es fan amb enciams variats i altres ingredients segons temporada: pastanaga, tomàquets, col lombarda, olives, cogombre, sèsam torrat. La carn de porc, vedella, gall d'indi i pollastre estan exempt gluten i de lactosa. La varietat del peix fresc que donem estarà en funció de l'oferta del mercat.