

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
					<p>1</p> <p>Sopa de peix amb fideus</p> <p>Peix a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>		<p>2</p> <p>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 amb cereals d'avena</p>		
					<p>5</p> <p>Crema freda de carbassó amb crostonets</p> <p>Cuixetes de pollastres al forn amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>		<p>6</p> <p>Sopa de galets</p> <p>Peix al forn amb guarnició de xips de verdures</p> <p>Fruita del temps</p>		<p>7</p> <p>Patetes estofades amb sípia i pèsols</p> <p>Remenat amb xampinyons, amb guarnició de pa amb tomàquet i amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt ecològic amb sucre morè</p>
<p>12</p> <p>Espaguetis al pesto</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>		<p>13</p> <p>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</p> <p>Puré de verdures amb rostos (patata, carbassa i pastanaga)</p> <p>Gall d'indi a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>		<p>15</p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>Peix arrebossat amb guarnició d'amanida de tomàquet</p> <p>logurt la Falleda de maduixa</p>		<p>16</p> <p>Ensaladilla russa (amb patata, mongeta, pastanaga, tonyina, ou dur i oli d'oliva)</p> <p>Pit de pollastre amb salsa de ceba i pastanaga</p>	
<p>19</p> <p>Amanida de pasta de colors (amb enciam, pastanaga rallada, tonyina, ou i olives)</p> <p>Bunyols de bacallà amb guarnició d'amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>		<p>20</p> <p>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</p> <p>FESTA FI CURS</p> <p>Arròs ecològic amb tomàquet</p> <p>PIZZA CASOLANA amb verduretes i formatge</p> <p>GELAT</p>		<p>22</p> <p>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.