


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				<p><b>1</b></p> <p>Sopa de peix amb pasta sense gluten</p> <p>Salsitxes de porc sense gluten a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>4</b></p> <p>Crema freda de carbassó sense crostonets</p> <p>Pollastre amb patates a la llimona amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>5</b></p> <p>Sopa d'au amb pasta sense gluten</p> <p>Peix al forn amb guarnició d'amanida d'enciam variat, blat de moro i sèsam torrat</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>6</b></p> <p>Patates 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 la FAGEDA</p>	<p><b>7</b></p> <p>Coliflor i patata gratinats (amb formatge)</p> <p>Hamburguesa de vedella sense gluten a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>8</b></p> <p>Taboulé ecològic amb arròs (amanida d'arròs, tomàquet, pebrot, cogombre i menta de l'hort)</p> <p>Llom a la planxa amb guarnició de xips de verdures sense gluten</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>11</b></p> <p>Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet</p> <p>Estofat de vedella a la jardinera (pastanaga, pèsols, ceba) i amb guarnició d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>12</b></p> <p>Arròs a la cassola amb verdures</p> <p>Truita de patates i ceba amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt BERGUEDÀ amb sucre morè</p>	<p><b>13</b></p> <p>Puré de verdures amb rostes (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><b>14</b></p> <p>Cigrons guisats amb verdures</p> <p>Peix a la planxa amb guarnició d'amanida de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>15</b></p> <p>Mongetes verdes amb patates al vapor</p> <p>Pit de pollastre amb salsa de ceba i pastanaga, i guarnició d'amanida variada</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><b>18</b></p> <p>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><b>19</b></p> <p>Llenties pardines amb verdures</p> <p>Pollastre al forn amb romani, i amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>20</b></p> <p>Amanida Alemanya</p> <p>Peix a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i olives</p> <p>logurt La FAGEDA amb sucre morè</p>	<p><b>21</b></p> <p>Arròs ecològic amb tomàquet</p> <p>Ous durs farcits amb maionesa i tonyina, amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p><b>22</b></p> <p><b>FESTA FI CURS</b></p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>COCA DE PA SENSE GLUTEN amb verdureta, formatge i pernil dolç sense gluten</p> <p>GELAT</p>

**NariNans**, ofereix un producte de qualitat i servei personalitzat. Tots els plats s'acompanyen de pa sense gluten i aigua, i estan elaborats per la cuinera de l'escola a partir d'ingredients frescos, ecològics, de proximitat i temporada. L'empresa COSTA ANGELET de Vilanova del Vallès, subministra la carn de porc i vedella, de primera qualitat. Els pollastres de l'escorxador ROJAS I ROCA, S.L de Granollers. Tota la carn està exempta de gluten i de lactosa. Tots els productes làctics són sense gluten. La varietat del peix fresc estarà en funció de l'oferta del mercat.