


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 Tallarines amb salsa de tomàquet i gratinats amb formatge Peix al forn amb verdures i herbes provençals, i amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	2 Puré de verdures del temps Truita de ceba i patates amb guarnició d'amanida d'enciam i col lombarda logurt natural LA FAGEDA amb cereals de civada
			5 Crema de pastanaga amb crostonets Pernilets de pollastre al forn amb xampinyons i amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	6 Macarrons amb tomàquet Hamburguesa de vedella amb guarnició d'amanida d'enciam i olives Fruita del temps
12 Cous cous integral amb verduretes Truita de carbassó amb guarnició d'amanida d'enciam i sèsam torrat Fruita del temps	13 Verdura bullida: mongeta tendra, patata i pastanaga Fricandó de vedella amb olives i guarnició d'amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps	14 Patates guisades amb sípia Pollastre al forn amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet logurt de plàtan LA FAGEDA	15 Mongetes blanques sortint de l'olla amb rajolí d'oli i allets Peix arrebossat amb guarnició d'amanida d'enciam, escarola i pastanaga rallada Fruita del temps	16 Bròcoli, col-i-flor i patata gratinat amb beixamel Gall d'indi a la planxa amb guarnició d'amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
19 Bledes i patates saltejades Croquetes de bacallà amb guarnició d'amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	20 Arròs ECOLÒGIC a la cassola amb verdures Pollastre guisat amb herbes aromàtiques i guarnició d'amanida d'enciam i olives logurt natural LA FAGEDA	21 Crema de carbassa i porro amb crostonets Estofat de vedella amb pèsols i pastanaga, i amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	22 Lenties pardines guisades amb verdures Truita de patates amb guarnició d'amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps	23 Llaços de colors amb salsa de tomàquet i formatge ratllat Peix al forn amb samfaina i amb guarnició d'amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps
SETMANA SANTA BONES VACANCES				

NariNans, ofereix un producte de qualitat i 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 temporada. L'empresa COSTA ANGELET de Vilanova del Vallès, subministra la carn de vedella, de primera qualitat. Els pollastres de l'escorxadador ROJAS I ROCA, S.L de Granollers, el pollastre groc català amb la garantia d'estar criat amb un 65% de cereals. Tots els productes làctics són sense gluten. La varietat del peix fresc estarà en funció de l'oferta del mercat.