


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>10</p> 	<p>11</p>	<p>12</p> <p>Llenties pardines estofades amb verdures</p> <p>Peix a la planxa amb guarnició d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Mongeta tendra amb patates al vapor</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb suquet (sense farina), i amb guarnició d'enciam i pastanaga</p> <p>logurt LA FAGEDA</p>	<p>14</p> <p>Fideus sense gluten amb costella de porc i verdures</p> <p>Truita de formatge amb guarnició d'amanida d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>17</p> <p>Bledes amb patates</p> <p>Hamburguesa de vedella a la planxa amb guarnició d'enciam i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Cigrons estofats amb patata i pastanaga</p> <p>Remenat de xampinyons amb guarnició d'enciam i olives</p> <p>logurt DEL BERGUERA amb sucre morè</p>	<p>19</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Peix al forn amb verdures (ceba, pastanaga, tomàquet, pèsols)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Crema de verdures del temps</p> <p>Cuixes de pollastre al forn amb llimona i romaní, i guarnició d'enciam i blat de moro sense gluten</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Amanida d'arròs (tomàquet, enciam, pebrot, cogombre, panses)</p> <p>Bistec de porc a la planxa amb guarnició de xampinyons saltejats</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>24</p> <p>Arròs ecològic a la cassola amb verdures</p> <p>Truita de carbassó i guarnició d'enciam i sèsam</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Sopa d'au amb pasta sense gluten</p> <p>Salsitxes de porc amb guarnició d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Trinxat de col i patata saltejat amb una mica d'all</p> <p>Estofat de vedella amb pastanaga</p> <p>logurt LA FAGEDA</p>	<p>27</p> <p>Mongetes seques guisades amb verduretes</p> <p>Pit de pollastre amb salseta de ceba, pastanaga i guarnició d'amanida variada</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Peix a la planxa amb guarnició d'enciam, blat de moro sense gluten i olives</p> <p>Fruita del temps</p>

**Nari-Nans**, totes les monitores i l'equip de cuina, us desitja bon curs 2018/19 i bon profit.

**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. Làctics EL BERGUEDA, LA FAGEDA i iogurt d'ovella LA CLEDA, tots els productes làctics són sense gluten. La varietat del PEIX fresc estarà en funció de l'oferta del mercat. La fruita i verdures la subministra SEGARRA amb productes de primera qualitat i de proximitat.