

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>2</p> <p>Espaguetis a la napolitana i amb formatge ratllat</p> <p>Crestes de tonyina amb guarnició d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Paella peix</p> <p>Bistec de porc a la planxa amb guarnició d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Verdura bullida: mongeta tendra, patata i pastanaga</p> <p>Ous durs al forn amb tomàquet amb guarnició d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>"Escudella completa"</p> <p>Sopa amb pasta</p> <p>Pilota (elaborada amb carn de vedella), verdura i cigrons</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Puré de verdures del temps</p> <p>Cuixetes de pollastre a la casolà amb guarnició d'enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>* Amanida variada amb puntes d'espàrrecs</i></p> <p><i>Pollastre al forn amb patates</i></p>	<p><i>* Bròquil amb patata i pastanaga</i></p> <p><i>Truita francesa amb</i></p>	<p><i>* Arròs amb tomàquet</i></p> <p><i>Peix a la planxa amb amanida</i></p>	<p><i>* Amanida variada amb fruits sec</i></p> <p><i>Pizza de pernil dolç</i></p>	<p><i>* Sopa de peix amb fideus</i></p> <p><i>Salmó al forn amb verdures</i></p>
<p>9</p> <p>Bledes amb patates</p> <p>Salsitxes de porc a la planxa amb guarnició d'enciam i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Mongetes blanques sortint de l'olla amb rajolí d'oli i allets</p> <p>Pollastre al forn amb llimona, amb guarnició d'enciam i cogombre</p> <p>logurt del BERGUERÀ amb sucre morè</p>	<p>11</p> <p>Arròs a la cassola amb verdures</p> <p>Remenat de xampinyons, amb guarnició d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Espirals ECOLÒGICS amb tonyina</p> <p>Peix blanc al forn amb llit de ceba i amb guarnició d'enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Crema de verdures del temps amb crostonets</p> <p>Fricandó de vedella amb salsa de castanyes</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>* Espirals amb pisto</i></p> <p><i>Calamar a la planxa amb amanida variada</i></p>	<p><i>* Crema de verdures</i></p> <p><i>Truita d'espinacs</i></p>	<p><i>* Carbassó al forn farcit de verdures i pernil dolç</i></p> <p><i>Lluç amb patates al forn</i></p>	<p><i>* Amanida de tardor (amb formatge i magrana)</i></p> <p><i>Llom de porc a la planxa</i></p>	<p><i>* Escalivada amb pa amb tomàquet</i></p> <p><i>Remenat de gambes</i></p>
<p>16</p> <p>Sopa d'au amb galets</p> <p>Truita de ceba i patata amb guarnició d'enciam, cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Trinxat de col i patata saltejat amb all</p> <p>Estofat de vedella amb pastanaga i bolets amb guarnició d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Crema de carbassa i porros</p> <p>Llenties estofades amb verdures i costella de porc</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Fideuada de peix</p> <p>Rostit de gall d'indi amb guarnició d'enciam i tomàquet</p> <p>logurt LA FAGEDA amb cereal de civada</p>	<p>20</p> <p>Amanida Alemanya de patata i frankfurt</p> <p>Carn magra amb salsa</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>* Menestra de verdura</i></p> <p><i>Pollastre a la planxa amb amanida</i></p>	<p><i>* Arròs amb tomàquet</i></p> <p><i>Salmó al forn amb ceba i llimona</i></p>	<p><i>* Sopa de fideus</i></p> <p><i>Truita de pebrot i albergínia</i></p>	<p><i>* Puré de verdures</i></p> <p><i>Seitons a la planxa amb all i iulivert</i></p>	<p><i>* Bròquil amb patata</i></p> <p><i>Ous al forn amb tomàquet</i></p>
<p>23</p> <p>Mongetes verdes amb patata al vapor</p> <p>Llom arrebossat (amb ou i pa ratllat) i amb guarnició d'enciam i remolatxa</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Arròs ECOLÒGIC amb sofregit de tomàquet</p> <p>Truita amb formatge i guarnició d'enciam i tomàquet</p> <p>logurt DELICIES BERGUERÀ amb sucre morè</p>	<p>25</p> <p>Macarrons amb sofregit de ceba i tomàquet</p> <p>Hamburguesa de vedella amb enciam i sèsam xips de patata</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Cigrons estofats amb verdures.</p> <p>Peix blanc al forn amb verdures amb guarnició d'enciam i pastanagues</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Sopa d'au amb fideus</p> <p>Pernilets de pollastre al forn amb verdures i guarnició d'enciam i olives</p> <p>Fruita del temps</p>
<p><i>* Espirals de colors amb salsa de tomàquet</i></p> <p><i>Orada al forn amb verdures</i></p>	<p><i>* Pèsols saltejats amb pernil salat</i></p> <p><i>Pit de gall d'indi a la planxa amb amanida</i></p>	<p><i>* Coliflor gratinada amb formatge</i></p> <p><i>Peix a la planxa amb amanida</i></p>	<p><i>* Amanida d'arròs llarg</i></p> <p><i>Llom de porc i carbassó a la planxa</i></p>	<p><i>* Crema de xampinyons</i></p> <p><i>Truita de patates amb ceba i carbassó</i></p>
<p>30</p> <p>Amanida de pasta tricolor</p> <p>Bunyols de bacallà amb guarnició d'enciam pastanagues</p> <p>Fruita del temps</p>				
<p><i>* Puré de patata</i></p> <p><i>Xai a la planxa amb samfaina (albergínia, carbassó, pebrot i ceba)</i></p>				

NariNans Ofereix un producte de qualitat i un 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 de proximitat i de temporada

**Proposta de sopar per fer a casa, amb un postres a base de fruita i/o làctic*

Revisat per Antonio Simón, Dietista-Nutricionista, N^o col·legiat CAT001710 Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya