

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>13 Macarrons sense gluten amb tomàquet i formatge 7 Peix a la planxa amb amanida 4 Fruita del temps</p>	<p>14 Cigrons estofats amb patata i pastanaga Remenat de xampinyons amb amanida 3 Fruita del temps</p>	<p>15 Mongeta tendra amb patates al vapor Gall d'indi al forn amb amanida 6 Fruita del temps</p>	<p>16 Arròs a la cassola amb verdures Cuixes de pollastre al forn amb llimona i romaní amb amanida Fruita del temps</p>	<p>17 Crema de verdures del temps Bistec de porc a la planxa amb amanida Iogurt LA FAGEDA amb cereals de civada 7</p>
<p>20 Arròs ecològic amb salsa de tomàquet Truita de carbassó i guarnició d'enciam i sèsam 3, 10 Fruita del temps</p>	<p>21 Sopa d'au amb fideus sense gluten 12 Salsitxes de porc amb amanida 6, 11 Fruita del temps</p>	<p>22 Trinxat de col i patata saltejat amb una mica d'all Estofat de vedella amb pastanaga guarnició d'amanida Iogurt del Berguedà amb cereals de civada 7</p>	<p>23 Mongetes seques guisades amb verduretes Pit de pollastre amb salseta de ceba, pastanaga Fruita del temps</p>	<p>24 Crema de pastanaga Peix arrebossat amb amanida 3, 4 Fruita del temps</p>
<p>27 Espaguetis sense gluten amb salsa napolitana Truita de formatge amb amanida 3, 7 Fruita del temps</p>	<p>28 Bledes amb patates Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida 6, 11 Fruita del temps</p>	<p>29 Fideus sense gluten amb costella i verdures Pernilets de pollastre al forn amb suquet amb amanida Iogurt LA FAGEDA 7</p>	<p>30 Llenties pardines estofades amb verdures Peix a la planxa amb amanida 4 Fruita del temps</p>	

Llistat d'al·lèrgens:

GLUTEN 1	CRUSTACIS 2	OUS 3	PEIX 4	CACAUETS 5	SOJA 6	LLET 7
FRUITA SECA 8	MOSTASSA 9	SÈSAM 10	SULFITS 11	API 12	MOL·LUSCS 13	TRAMUSSOS 14

Nari-Nans, totes les monitores i l'equip de cuina, us desitja bon curs 2021/22 i bon profit.

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, ecològics, de proximitat i de temporada.

Entre torn i torn es farà la neteja, desinfecció i ventilació del menjador, i es garantirà el rentat de mans abans i després de l'àpat.