

## MENÚ a partir de 18 mesos MARÇ 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

ESCOLA BRESSOL EL GARGOT

	De l'1 al 2 de març	Del 5 al 9 de març	Del 12 al 16 de març	Del 19 al 23 de març	Del 26 al 30 de març
DILLUNS		ESPAGUETIS AMB PESTO I TOMÀQUET  LLUÇ A LA ROMANA Amb enciam i cogombre Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES  TRUITA FRANCESA amb enciam i olives  Pa i fruita del temps	MACARRONS A LA NAPOLITANA  TRUITA CAMPEROLA amb enciam i blat de moro  Pa i fruita del temps	<b>SETMANA SANTA</b>
DIMARTS		LLENTIES ESTOFADES  TRUITA DE FORMATGE amb carbassó arrebossat  Pa i fruita del temps	SOPA DE BROU D'AU AMB PISTONS  BACALLÀ A L'ALLET amb enciam i tomàquet  Pa i fruita del temps	BRÒQUIL AMB PATATES  HAMBURGUESA MIXTA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	<b>SETMANA SANTA</b>
DIMECRES		ARRÒS AMB VERDURES  CROQUETES DE POLLASTRE CASOLANES amb enciam i pastanaga  Pa i fruita del temps	MONGETA BLANCA ESTOFADA  SALSITXES D'AU Amb enciam i pastanaga ratllada Pa i fruita del temps	CIGRONS AMB PERNIL  POLLASTRE AL FORN amb ceba i pastanaga al forn  Pa i fruita del temps	<b>SETMANA SANTA</b>
DIJOUS	CIGRONS AMB VERDURES  HAMBURGUESA VEGETAL Amb enciam i cogombre  Pa i iogurt	MONGETA VERDA AMB PATATA BOTIFARRA A LA PLANXA amb enciam i blat de moro Pa i iogurt	MINESTRA DE VERDURES  POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ amb patates panadera  Pa i iogurt	ARRÒS AMB TOMÀQUET  LLENGUADINA A LA ROMANA amb enciam i olives  Pa i iogurt	<b>SETMANA SANTA</b>
DIVENDRES	BRÒQUIL AMB PATATA  LLOM DE PORC AL FORN amb enciam i olives  Pa i fruita del temps	SOPA DE PASTA  GALL D'INDI A LA LLIMONA amb enciam i blat de moro  Pa i fruita del temps	FIDEUS ALA CASSOLA  LLOM A PLANXA Amb enciam i tomàquet  Pa i fruita del temps	CREMA DE CARBASSÓ  GALL D'INDI GUISAT AMB SALSA DE XIRIVIA I PASTANAGA  Pa i fruita del temps	<b>SETMANA SANTA</b>

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, llenties i mongetes seques, arròs i pasta.  
Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat  
Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda  
Les carns que oferim són de granges de proximitat

Segueix-nos a les xarxes socials  
Descobreix cada mes el consell nutricional a [blog.teno.cat](http://blog.teno.cat)



# MENÚ de 12 a 18 mesos MARÇ 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

ESCOLA BRESSOL EL GARGOT

	De l'1 al 2 de març	Del 5 al 9 de març	Del 12 al 16 de març	Del 19 al 23 de març	Del 26 al 30 de març
DILLUNS		<p>ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET</p> <p>LLUÇ A LA ROMANA Amb enciam i cogombre Pa i fruita del temps</p>	<p>ARRÒS AMB VERDURES I TROSSETS DE TRUITA FRANCESA</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>MACARRONS A LA NAPOLITANA</p> <p>TRUITA CAMPEROLA amb enciam i blat de moro</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<b>SETMANA SANTA</b>
DIMARTS		<p>AMANIDA VERDA (enciam tomàquet i pastanaga) LLENTIES ESTOFADES</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>SOPA DE BROU D'AU AMB PISTONS</p> <p>BACALLÀ A L'ALLET amb enciam i tomàquet</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>BRÒQUIL AMB PATATES</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps</p>	<b>SETMANA SANTA</b>
DIMECRES		<p>ARRÒS AMB VERDURES I CROQUETES DE POLLASTRE CASOLANES amb enciam i pastanaga</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>MONGETA BLANCA ESTOFADA</p> <p>SALSITXES D'AU Amb enciam i pastanaga ratllada</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>CIGRONS AMB PERNIL I VERDURETES</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<b>SETMANA SANTA</b>
DIJOUS	<p>CIGRONS AMB VERDURES I OU DURS amb enciam i cogombre</p> <p>Pa i iogurt</p>	<p>MONGETA VERDA AMB PATATA BOTIFARRA A LA PLANXA amb enciam i blat de moro</p> <p>Pa i iogurt</p>	<p>MINESTRA DE VERDURES</p> <p>POLLASTRE GUISAT AL ROMANÍ amb patates panadera</p> <p>Pa i iogurt</p>	<p>ARRÒS AMB TOMÀQUET</p> <p>LLENGUADINA A LA ROMANA amb enciam i olives</p> <p>Pa i iogurt</p>	<b>SETMANA SANTA</b>
DIVENDRES	<p>BRÒQUIL AMB PATATA LLOM DE PORC AL FORN amb enciam i tomàquet</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>SOPA DE PASTA GALL D'INDI A LA LLI MONA amb enciam i blat de moro</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>FIDEUS A LA CASSOLA AMB TROSSETS DE LLOM Amb enciam i tomàquet</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<p>GALL D'INDI GUISAT AMB SALS A DE XIRIVIA I PASTANAGA AMB PATATA BULLIDA I CARBASSÓ AL FORN</p> <p>Pa i fruita del temps</p>	<b>SETMANA SANTA</b>

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, llenties i mongetes seques, arròs i pasta.  
Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat  
Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda  
Les carns que oferim són de granges de proximitat

Segueix-nos a les xarxes socials  
Descobreix cada mes el consell nutricional a [blog.teno.cat](http://blog.teno.cat)



# MENÚ de 6 a 12 mesos MARÇ 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/001186

ESCOLA BRESSOL EL GARGOT

	De l'1 al 2 de març	Del 5 al 9 de març	Del 12 al 16 de març	Del 19 al 23 de març	Del 26 al 30 de març
DILLUNS		VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA  Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA  Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA  Fruita triturada	<b>SETMANA SANTA</b>
DIMARTS		VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA  Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA  Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA PLANXA  Fruita triturada	<b>SETMANA SANTA</b>
DIMECRES		SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA I POLLASTRE PLANXA  Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL D'INDI PLANXA  Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA I POLLASTRE PLANXA  Fruita triturada	<b>SETMANA SANTA</b>
DIJOUS	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL D'INDI PLANXA  Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA PLANXA  Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA I POLLASTRE PLANXA  Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA  Fruita triturada	<b>SETMANA SANTA</b>
DIVENDRES	VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA PLANXA  Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL D'INDI PLANXA  Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA PLANXA  Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL D'INDI PLANXA  Fruita triturada	<b>SETMANA SANTA</b>

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, llenties i mongetes seques, arròs i pasta.  
Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat  
Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda  
Les carns que oferim són de granges de proximitat

Segueix-nos a les xarxes socials  
Descobreix cada mes el consell nutricional a [blog.teno.cat](http://blog.teno.cat)

