

## MENÚ a partir de 18 mesos MAIG 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/000651

### ESCOLA BRESSOL EL GARGOT

	Del 1 al 4 de maig	Del 7 al 11 de maig	Del 14 al 18 de maig	Del 21 al 25 de maig	Del 28 al 31 de maig
DILLUNS		CUSCUS AMB VERDURES CROQUETES DE BACALLÀ CASOLANES amb tomàquet amanit Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES HAMBURGUESA VEGETAL amb tomàquet i olives Pa i fruita del temps	AMANIDA DE PATATA (patata, tonyina i olives) CALAMARS ARREBOSSATS amb enciam i blat de moro Pa i fruita del temps	ARRÒS MILANESA TRUITA DE CARBASSÓ amb cogombre i pastanaga Pa i fruita del temps
DIMARTS	<b>FESTIU</b>	AMANIDA D'ARRÒS (arròs, tonyina i olives) MANDONGUILLES MIXTES A la jardineria Pa i fruita del temps	ENSALADILLA RUSSA POLLASTRE AL FORN amb ceba i xampinyons Pa i fruita del temps	MONGETA TENDRA AMB PATATA HAMBURGUESA MIXTA amb enciam i blat de moro Pa i fruita del temps	SOPA DE BROU D'AU AMB FIDEUS POLLASTRE GUISAT amb ceba, tomàquet i all Pa i fruita del temps
DIMECRES	ESPIRALS AMB SALSA DE TOMÀQUET I TONYINA TRUITA A LA FRANCESA amb salsa de verdures Pa i fruita del temps	TRINXAT DE COL I PATATA LLUÇ AL FORN amb ceba i pastanaga Pa i fruita del temps	FIDEUS A LA CASSOLA LLENGUADINA AL FORN amb mèsclum d'enciams Pa i fruita del temps	PAELLA TRUITA DE XAMPINYONS amb enciam i olives Pa i fruita del temps	VICHYSOISE BACALLÀ AMB SALSA VERDA Pa i fruita del temps
DIJOUS	ESPINACS A LA CATALANA ESTOFAT DE VEDELLA amb patata i pastanaga Pa i iogurt	PÈSOLS ESTOFATS AMB CEBA I XAMPINYONS TRUITA CAMPEROLA amb enciam i olives Pa i iogurt	LLENTIES ESTOFADES AMB MILL SALSITXES D'AU amb cogombre i blat de moro Pa i iogurt	ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA LLUÇ ARREBOSSAT amb enciam i pastanaga Pa i iogurt	BRÒQUIL AMB PATATA LLOM ARREBOSSAT amb tomàquet i pastanaga Pa i iogurt
DIVENDRES	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES HAMBURGUESA DE PEIX amb cogombre i pastanaga Pa i fruita del temps	SOPA DE PISTONS PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN amb enciam i cogombre Pa i fruita del temps	CREMA DE CARBASSÓ TRUITA DE PATATES amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES GALL D'INDI AMB SALSA DE VERDURES Pa i fruita del temps	

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, lleties i mongetes seques, arròs i la 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.

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 MAIG 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/000651

ESCOLA BRESSOL EL GARGOT

	Del 1 al 4 de maig	Del 7 al 11 de maig	Del 14 al 18 de maig	Del 21 al 25 de maig	Del 28 al 31 de maig
DILLUNS		CUSCUS AMB VERDURES CROQUETES DE BACALLÀ CASOLANES amb tomàquet amanit Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB VERDURES HAMBURGUESA VEGETAL amb tomàquet i olives Pa i fruita del temps	AMANIDA DE PATATA (patata, tonyina i olives) CALAMARS ARREBOSSATS amb enciam i blat de moro Pa i fruita del temps	ARRÒS MILANESA TRUITA DE CARBASSÓ amb cogombre i pastanaga Pa i fruita del temps
DIMARTS	<b>FESTIU</b>	AMANIDA D'ARRÒS (arròs, tonyina i olives) MANDONGUILLES MIXTES A la jardineria Pa i fruita del temps	ENSALADILLA RUSSA POLLASTRE AL FORN amb ceba i xampinyons Pa i fruita del temps	MONGETA TENDRA AMB PATATA HAMBURGUESA MIXTA amb enciam i blat de moro Pa i fruita del temps	SOPA DE BROU D'AU AMB FIDEUS POLLASTRE GUISAT amb ceba, tomàquet i all Pa i fruita del temps
DIMECRES	ESPIRALS AMB SALSA DE VERDURES, TRUITA I TONYINA Pa i fruita del temps	TRINXAT DE COL I PATATA LLUÇ AL FORN amb ceba i pastanaga Pa i fruita del temps	FIDEUS A LA CASSOLA AMB PEIX Pa i fruita del temps	PAELLA AMB PEIX Pa i fruita del temps	VICHYSOISE BACALLÀ AMB SALSA VERDA Pa i fruita del temps
DIJOUS	ESPINACS A LA CATALANA ESTOFAT DE VEDELLA amb patata i pastanaga Pa i iogurt	PÈSOLS ESTOFATS AMB CEBA I XAMPINYONS I TROSSETS DE TRUITA FRANCESA Pa i iogurt	LLENTIES ESTOFADES AMB MILL I TROSSETS DE SALSITXA Pa i iogurt	ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA LLUÇ ARREBOSSAT amb enciam i pastanaga Pa i iogurt	BRÒQUIL AMB PATATA LLOM ARREBOSSAT amb tomàquet i pastanaga Pa i iogurt
DIVENDRES	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES HAMBURGUESA DE PEIX amb cogombre i pastanaga Pa i fruita del temps	SOPA DE PISTONS PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN amb enciam i cogombre Pa i fruita del temps	CREMA DE CARBASSÓ TRUITA DE PATATES amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES AMB TROSSETS DE GALL DINDI Pa i fruita del temps	

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, lleties i mongetes seques, arròs i la 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 MAIG 2018

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/000651

ESCOLA BRESSOL EL GARGOT

	Del 1 al 4 de maig	Del 7 al 11 de maig	Del 14 al 18 de maig	Del 21 al 25 de maig	Del 28 al 31 de maig
DILLUNS		VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA  Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA  Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA  Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA  Fruita triturada
DIMARTS	<b>FESTIU</b>	VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA PLANXA  Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE PLANXA  Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA PLANXA  Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE PLANXA  Fruita triturada
DIMECRES	VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA  Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA I PEIX BLANC PLANXA  Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA  Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA I TRUITA  Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA I PEIX BLANC PLANXA  Fruita triturada
DIJOUS	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA I VEDELLA PLANXA  logurt	VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA  logurt	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA I GALL D'INDI PLANXA  logurt	VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA  logurt	VERDURETES DE TEMPORADA AMB LLOM PLANXA  logurt
DIVENDRES	VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE PLANXA  Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE PLANXA  Fruita triturada	VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA  Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL D'INDI PLANXA  Fruita triturada	

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, lleties i mongetes seques, arròs i la 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) Segueix-

