

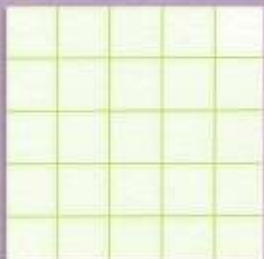
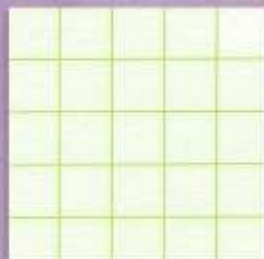
Setembre

DEL 12 AL 14 DE SETEMBRE

DEL 17 AL 21 DE SETEMBRE

DEL 24 AL 28 DE SETEMBRE

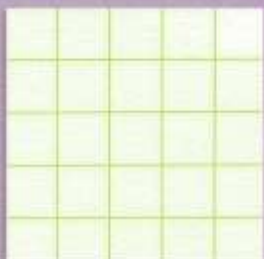
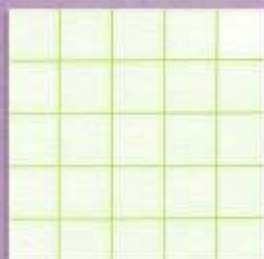
DILLUNS



ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET
TRUITA DE CARBASSÓ amb enciam i pastanaga
Pa i fruita del temps

CREMA DE CARBASSÓ
TRUITA DE PAISANA amb enciam i cogombre
Pa i fruita del temps

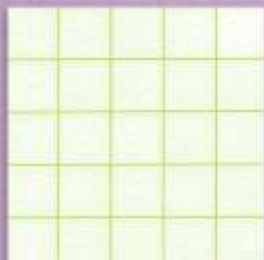
DIMARTS



Sopar: verdura i llegum
AMANIDA RUSSA
LLUÇ AL FORN amb cogombre i tomàquet
Pa i fruita del temps

Sopar: verdura i peix blanc
ARRÒS A LA CASSOLA (amb costella i salsitxa de porc) amb amanida
Pa i fruita del temps

DIMECRES

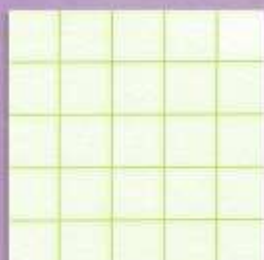


AMANIDA DE PASTA
TRUITA A LA FRANCESA amb enciam i cogombre
Pa i fruita del temps

Sopar: verdura i carn blanca
LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES
HAMBURGUESA VEGETAL amb enciam i olives
Pa i fruita del temps

Sopar: verdura i llegum
MONGETA VERDA AMB PATATA
CROQUETES CASOLANES DE PEIX amb enciam i tomàquet
Pa i fruita del temps

DIJOUS

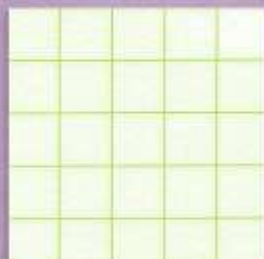


Sopar: verdura i peix blanc
ARRÒS AMB VERDURES
BACALLÀ A LA LLAUNA
Pa i iogurt

Sopar: verdura i peix blanc
CUSCÚS AMB VERDURES
POLLASTRE A LA LLIMONA amb enciam i cogombre
Pa i iogurt

Sopar: pasta i carn blanca
CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES
SALSITXES D'AU amb enciam i pastanaga
Pa i iogurt

DIVENDRES



Sopar: verdura i llegum
VERDURA TRICOLOR
LLOM DE PORC AL FORN amb enciam i blat de moro
Pa i fruita del temps

Sopar: verdura i ou
VICHYSOISSE
BOTIFARRA A LA PLANXA amb carbassó, pebrot i ceba
Pa i fruita del temps

Sopar: verdura i peix blanc
SOPA DE PASTA
HAMBURGUESA DE VEDELLA amb pastanaga ratllada i tomàquet
Pa i fruita del temps

Sopar: arròs i peix blanc

Sopar: pasta i peix blanc

Sopar: verdura i ou

MENÚ BASAL

Al setembre ens retrobem amb els amics i els bons hàbits alimentaris.



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 i el pollastre que oferim són de granges de proximitat.



Teno

Cuina i lleure de proximitat



Setembre

2018

DEL 12 AL 14 DE SETEMBRE

DEL 17 AL 21 DE SETEMBRE

DEL 24 AL 28 DE SETEMBRE

DILLUNS

VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA

Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA

Fruita triturada

MENÚ TRITURAT

DIMARTS

VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL D'INDI PLANXA

Fruita triturada



DIMECRES

VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL D'INDI PLANXA o LLENTIES **AMB VERDURES I ARRÓS

Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA

Fruita triturada

Al setembre ens retrobem amb els amics i els bons hàbits alimentaris.

DIJOUS

VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA

logurt

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA I POLLASTRE PLANXA

logurt

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA I POLLASTRE PLANXA o CIGRONS** ESTOFATS AMB VERDURETES I TROSSETS DE POLLASTRE

logurt

DIVENDRES

VERDURETES DE TEMPORADA AMB TROSSETS DE LLOM

Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA PLANXA

Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA PLANXA

Fruita triturada



Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, llenties 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 i el pollastre que oferim són de granges de proximitat.

*La textura dels plats anirà en funció de les habilitats i edat de l'infant, des de triturat, picat o trossets.

**S'oferirà una alternativa per aquells nadons que no hagin introduït certs aliments del menú.



Teno

Cuina i lleure de proximitat