

SENSE OU

Octubre

DEL 2 AL 6
D'OCTUBRE

DEL 9 AL 13
D'OCTUBRE

DEL 16 AL 20
D'OCTUBRE

DEL 23 AL 27
D'OCTUBRE

DEL 30 AL 31
D'OCTUBRE

DILLUNS

ARRÒS AMB Salsa CASOLANA DE TOMÀQUET

GALL D'INDI PLANXA
amb pastanaga al forn
Fruita del temps

MACARRONS **S/OU** AMB CARN PICADA I AMANIDA

Fruita del temps

ESPIRALS **S/OU** AMB SOFREGIT DE VERDURES (tomàquet, ceba, pebrot verd i carbassó)
PEIX PLANXA
amb amanida d'enciam, cogombre i pastanaga
Fruita del temps

ARRÒS DE PAGÈS (sofregit de tomàquet i ceba amb coliflor i pastanaga i brou d'au)
PEIX PLANXA
amb amanida
Fruita del temps

ARRÒS AMB TOMÀQUET
PEIX PLANXA
amb enciam i blat de moro
Fruita del temps

DIMARTS

FIDEUS **S/OU** A LA CASSOLA

BUNYOLS DE BACALLÀ CASOLANS **S/OU**
amb amanida
Fruita del temps

ARRÒS AMB VERDURES

PEIX AL FORN amb patates, ceba i tomàquet al forn
Fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES AMB VEDURES (tomàquet, ceba, pebrot verd i vermell)
GALL D'INDI AL FORN AMB POMA I CEBA
Fruita del temps

CUSCÚS* AMB VERDURES I POLLASTRE (amb saltat de pastanaga, ceba, bolets i pollastre)
I AMANIDA
Fruita del temps

LA CASTANYADA
CREMA DE CARBASSA amb crostons de pa torrat
BOTIFARRA* AMB XIPS DE MONIATO, REMOLATXA I XIRIVIA
Fruita del temps

DIMECRES

CREMA DE CARBASSÓ amb crostons de pa **POLLASTRE AL FORN** amb amanida de pastanaga, blat de moro i olives
Fruita del temps

CIGRONS ESTOFATS AMB ESPINACS I PATATA

GALL D'INDI PLANXA
amb amanida
Fruita del temps

VEDELLA ESTOFADA AMB PATATA I AMANIDA
Fruita del temps

VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA

PEIX A L'ALLET amb tomàquet i ceba al forn
Fruita del temps

DIJOUS

SOPA DE BROU D'AU AMB PASTA **S/OU**

PEIX AMB SALSETA DE VERDURES I PATATA DAU

logurt

FESTIU

CREMA DE VERDURES
CROQUETES DE **POLLASTRE CASOLANES S/OU**
amb amanida d'enciam, tomàquet
logurt

SOPA DE BROU D'AU AMB PASTA **S/OU**

GALL D'INDI AMB Salsa DE PASTANAGA I XIRIVIA

logurt

DIVENDRES

LLENTIES GUISADES AMB PASTANAGA, CEBA I PEBRE VERMELL I **SALSITXA*** I AMANIDA

Fruita del temps

FESTIU

SOPA DE BROU D'AU AMB PASTA **S/OU**

PEIX AL FORN amb verduretes

Fruita del temps

CIGRONS AMB HORTALISSES I BACALLÀ (col, ceba, porro i pastanaga)
I AMANIDA
Fruita del temps



** ES COMPROVARÀ QUE CAP DELS INGREDIENTS CONTINGUI OU.



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors



Teno

Cuina i lleure de proximitat