

SENSE PORC

# Gener



DILLUNS

DEL 8 AL 12 DE  
GENER

ESPIRALS AMB SOFREGIT  
DE TOMÀQUET CASOLANA  
I FORMATGE

TRUITA A LA FRANCESA  
amb amanida

Fruita del temps

DEL 15 AL 19 DE  
GENER

LLENTIES A LA  
RIOJANA  
**(S/CANSALADA)**

TRUITA A LA  
FRANCESA  
amb enciam i pastanaga

Fruita del temps

DEL 22 AL 26 DE  
GENER

ARRÒS AMB VERDURES  
(ceba, tomàquet, pebrot  
verd, pèsols)

TRUITA DE PATATES  
amb enciam i pastanaga

Fruita del temps

DEL 29 AL 31 DE  
GENER

TALLARINES A LA  
NAPOLITANA

TRUITA CAMPEROLA  
amb amanida

Fruita del temps

DIMARTS

MONGETA BLANCA  
ESTOFADA (ceba,  
tomàquet, pastanaga,  
carbassó i carbassa)

BUNYOLS DE  
BACALLÀ  
CASOLANS amb  
enciam i pastanaga

Fruita del temps

TRINXAT DE COLIFLOR I  
PATATA

POLLASTRE AL FORN  
AL ROMANÍ  
amb tomàquet, olives i  
blat de moro

Fruita del temps

BRÒQUIL  
AMB PATATA

GALL DINDI  
AMB PASTANAGA I  
XIRIVIA

Fruita del temps

PLAT ÚNIC COMPLET  
CIGRONS ESTOFAT AMB  
VERDURES  
amb amanida

Fruita del temps

MONGETA VERDA  
AMB PATATES

POLLASTRE AL FORN  
AMB SAMFAINA

Fruita del temps

DIMECRES

SOPA DE BROU D'AU  
AMB PASTA

**MANDONGUILLES  
D'AU CASOLANES  
A LA JARDINERA**

Fruita del temps

MONGETA VERDA  
AMB PATATES

GALL DINDI ESTOFAT  
amb enciam i blat de  
moro

Fruita del temps

PLAT ÚNIC COMPLET

LLENTIES ESTOFADES  
AMB VERDURES amb  
amanida

Fruita del temps

DIJOUS

ARRÒS TRES COLORS

PEIX AL FORN amb salsa  
de carbassó

Fruita del temps

ARRÒS AMB  
TOMÀQUET

PEIX ARREBOSSAT  
CASOLÀ  
amb amanida

Fruita del temps

SOPA DE VERDURES  
AMB PASTA

PEIX AL FORN  
amb patates fregides

Fruita del temps

DIVENDRES

PÈSOLS AMB PATATA

**SALSITXES D'AU AL  
FORN**  
amb tomàquet amanit

iogurt natural

CREMA DE PASTANAGA

POLLASTRE A LA  
LLIMONA  
amb patates fregides

iogurt natural

VERDURA TRICOLOR

POLLASTRE AL FORN  
amb enciam i tomàquet

iogurt natural

Nou any i  
noves  
receptes!

Cuina i  
productes  
de  
proximitat



La verdura i la fruita és de TEMPORADA i de conreus de PROXIMITAT: **Mandarina, Taronja, poma, pera, plàtan, kiwi**

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: 100% les llegums, l'arròs i la pasta. El dimecres es servirà **pa integral, exclusivament.**

**L'amanida variada pot contenir vegetal de temporada i proximitat com: enciam, pastanaga, tomàquet, cogombre, olives, blat de moro.**

**Les carns i el pollastre que oferim són de granges de proximitat.**

**Els divendres es serveix iogurt natural. \*Els peixos a servir són: LLUC**

**Es comprovarà que cap ingredient contingui: PORC**



@tenomenjadors



@Teno\_menjadors



@tenomenjadors



**Teno**

Cuina i lleure  
de proximitat