

TRITURATS

JULIOL

DEL 1 AL 5 DE JUNY

DEL 8 AL 12 DE JUNY

DILLUNS

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA O PEIX BLANC

Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I TRUITA O GALL DINDI

Fruita triturada

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

DIMARTS

LLENTIES ESTOFADES O PURÉ DE LLENTIES AMB PATATA O VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE

Fruita triturada

LLENTIES ESTOFADES O PURÉ DE LLENTIES AMB PATATA O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC

Fruita triturada

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

DIMECRES

VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I VEDELLA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE

Fruita triturada

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

DIJOUS

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC

Fruita triturada

LLENTIES ESTOFADES O PURÉ DE LLENTIES AMB PATATA O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC

Fruita triturada

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

DIVENDRES

CIGRONS ESTOFATS O PURÉ DE CIGRONS AMB PATATA O VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL DINDI

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA

Fruita triturada

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

Sabies què podem fer gelats saludables casolans?



Gelat de maduixa i plàtan
Gelat de menta i xocolata
Gelat de mango
Gelat de fruits vermells i nous



Les **fruites** són de temporada i proximitat : Nespres, albercocs, préssec, nectarines, síndria, poma, meló, taronja, maduixes, cireres, prunes, pera, plàtan/banana.

Els **vegetals, verdures i hortalisses** són de temporada i proximitat: carbassó, pebrot, albergínia, tomàquet, cogombre, mongeta tendra, patata, porro, espinacs, bledes, ceba, alls, col, espàrrecs, pastanaga, enciam, rave, remolatxa.

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.

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

Els divendres es serveix iogurt natural.

*Els peixos a servir són: carboner, gallineta, gall de Sant Pere, Maire, Lluç, Llimanda, calamar, canana, potón



Teno

Cuina i lleure de proximitat

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Sabies què
podem fer
gelats
saludables
casolans?



Gelat de maduixa i
plàtan
Gelat de menta i
xocolata
Gelat de mango
Gelat de fruits
vermells i nous



Les **fruites** són de temporada i proximitat: Nespres, albercocs, mandarina, taronja, maduixes, cireres, prunes, pera, poma, plàtan/banana.

Les **vegetals i hortalisses** són de temporada i proximitat: faves, pèsols, patata, carbassó, mongeta tendra, ceba, api, all, cogombre, porro, bledes, col, espinacs, carxofes, coliflor, bròquil, endívies, xirivia, espàrrecs, pastanaga, enciam, rave, remolatxa.

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**.

Les **carns** i el pollastre que oferim són de granges de proximitat.. Els divendres es serveix **iogurt natural**.

*Els peixos a servir són: **carboner, gallineta, gall de Sant Pere, Maire, Lluç, Llimanda, calamar, canana, potón**
Es comprovarà que cap ingredient contingui: **PORC**



Teno

Cuina i lleure
de proximitat