

Setembre

SENSE PORC



DEL 9 AL 13 DE SETEMBRE

DEL 16 AL 20 DE SETEMBRE

DEL 23 AL 27 DE SETEMBRE

30 DE SETEMBRE

DILLUNS

FESTIU

PASTA AMB SALSÀ DE TOMÀQUET

TRUITA DE CARBASSÓ amb lilit d'enciams

Fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS

HAMBURGUESA VEGETAL AL FORN amb enciam i olives

Fruita del temps

FIDEUS A LA CASSOLA AMB VERDURES

TRUITA DE FORMATGE amb cogombre i remolatxa

Fruita del temps

Us donem la benvinguda a l'espai del migdia

DIMARTS

FESTIU

LLENTIES A LA RIOJANA (S/CARN)

POLLASTRE AL FORN amb lilit de pastanaga i carbassó

Fruita del temps

PASTA A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE

TRUITA DE PATATA amb tomàquet amanit i blat de moro

Fruita del temps



DIMECRES

FESTIU

PLAT ÚNIC COMPLET:

ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES (Pèsols, pastanaga, carbassó. Ceba, tomàquet) I DAUS DE GALL DINDI amb amanida

Fruita del temps

PLAT ÚNIC COMPLET:

ARRÒS CALDÓS DE PEIX BLANC (*PEIX BLANC, ceba, pebrot, all, tomàquet, pèsols)

Fruita del temps

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

Cuina de proximitat, menús saborosos i hàbits saludables!

DIJOUS

PASTA AMB SALSÀ DE TOMÀQUET

TRUITA A LA FRANCESA amb enciam i pastanaga ratllada

iogurt natural

MONGETA BLANCA ESTOFADA AMB VERDURES

*PEIX BLANC A LA LLIMONA amb cogombre i olives

iogurt natural

SOPA DE BROU D'AU AMB CIGRONS I PASTA

HAMBURGUESA DE VEDELLA AL FORN amb cogombre i olives

iogurt natural

DIVENDRES

MONGETA TENDRA AMB PATATA

POLLASTRE AL FORN amb tomàquet amanit i blat de moro

Fruita del temps

BRÒQUIL AMB PATATA

MANDONGUILLES DE VEDELLA CASOLANES amb salsa de tomàquet i ceba

Fruita del temps

CREMA DE VERDURES (carbassó, pastanaga, porro, patata)

POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ amb enciam, remolatxa i pastanaga

Fruita del temps



Les **fruites** són de temporada i proximitat: préssec, nectarines, poma, meló, raïm, síndria, mandarina, prunes, pera, plàtan/banana.

Els **vegetals, verdures i hortalisses** són de temporada i proximitat: carbassó, pebrot, albergínia, tomàquet, cogombre, mongeta tendra, porro, bleda, api, col, coliflor, bròquil, patata, ceba, alls, carbassa, moniato, pastanaga, enciam, rave, remolatxa.

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

Els dijous es serveix **iogurt natural**. S'utilitza **sal iodada** per cuinar i amanir.

Es serveix pa integral 1 dia/setmana.

*Els peixos a servir són: **Abadejo, gallineta, gall de sant Pere, Llimanda, Maire, Lluc, Potón, calamar, salmó**



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors



Teno
Cuina i lleure de proximitat