



EL GARGOT

Setembre

TRITURATS

DEL 9 AL 13 DE SETEMBRE

DEL 16 AL 20 DE SETEMBRE

DEL 23 AL 27 DE SETEMBRE

30 DE SETEMBRE

DILLUNS

FESTIU

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA O PEIX BLANC

Fruita triturada

CREMA DE LLENTIES AMB VERDURES O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I POLLASTRE

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA O PEIX BLANC

Fruita triturada

Us donem la benvinguda a l'espai del migdia

DIMARTS

FESTIU

CREMA DE LLENTIES AMB VERDURES O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I POLLASTRE

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA O GALL DINDI

Fruita triturada



DIMECRES

FESTIU

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL DINDI

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC

Fruita triturada

Cuina de proximitat, menús saborosos i hàbits saludables!

DIJOUS

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA O PEIX BLANC

Fruita triturada

CREMA DE MONGETES BLANQUES AMB VERDURES O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I PEIX BLANC

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA

Fruita triturada

DIVENDRES

VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I POLLASTRE

Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I VEDELLA

Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I POLLASTRE

Fruita triturada



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, mongeta tendra, porro, api, col, coliflor, bròquil, patata, ceba, carbassa, moniato, pastanaga.

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.

*Els peixos a servir són: **Abadejo, gallineta, gall de sant Pere, Llimanda, Maire, Lluç.**



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors



Teno

Cuina i lleure de proximitat