

Octubre

TRITURATS

DEL 1 AL 3
D'OCTUBRE

DEL 6 AL 10
D'OCTUBRE

DEL 13 AL 17
D'OCTUBRE

DEL 20 AL 24
D'OCTUBRE

DEL 27 AL 31
D'OCTUBRE

DILLUNS

Es serviran els aliments en base a les indicacions de les famílies i la disponibilitat de producte de la cuina. Dependrà si han introduït o no els aliments. Cada menor segueix una introducció o pauta diferent.

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA A LA FRANCESA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA A LA FRANCESA

Fruita triturada

CREMA DE LLENTIES ECO ESTOFADES AMB VERDURES I MILL AMB TRUITA A LA FRANCESA

Fruita triturada

CREMA DE LLENTIES ECO ESTOFADES AMB VERDURES O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I TRUITA A LA FRANCESA

Fruita del temps

DIMARTS

CREMA DE LLENTIES ECO ESTOFADES AMB DAUS DE PATATA O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada ECO

CREMA DE CIGRONS ECO ESTOFADES AMB VERDURETES DE L'HORT O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I *PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada ECO

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB *PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada ECO

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada ECO

DIMECRES

CREMA DE CARBASSÓ (carbassó, porro, api, patata) AMB DAUS DE POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE CARBASSA (carbassa, pastanaga, porro, patata) AMB DAUS DE *PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE COLIFLOR, COL I PATATA AMB POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE BRÒQUIL AMB PATATA AMB DAUS DE VEDELLA

Fruita triturada

CREMA DE CIGRONS ECO ESTOFADES AMB VERDURES O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I *PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

DIJOUS

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB *PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB DAUS DE POLLASTRE

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB *PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE MONGETES BLANQUES ECO ESTOFADES AMB VERDURES I DAUS DE PATATA O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I *PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB *PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

DIVENDRES

CREMA DE MONGETES BLANQUES ECO AMB VERDURES O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

FESTIU

CREMA DE MONGETES BLANQUES AMB VERDURES O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

LA CASTANYADA
CREMA DE CARBASSA I MONIATOS (carbassa, porro, pastanaga, moniato, patata) AMB DAUS DE VEDELLA

Fruita triturada

Les fruites són de temporada i proximitat o producció integrada: poma ECO, taronja ECO, pera ECO, plàtan/banana.

Les verdures i hortalisses són de temporada i proximitat o producció integrada: carbassó ECO, tomàquet ECO, mongeta tendra, patata, carbassa, moniato, naps, porro, api, alls, col, coliflor, bròquil, pastanaga ECO.

El producte ECO i de proximitat a servir serà: Pèsols, mongetes blanques, cigrons, lleties, macarrons, espaguetis, espirals, fideus, oli d'oliva. Ous frescos.

Es serveix d'acompanyament pa blanc i dimarts i dijous es serveix PA INTEGRAL.

Les carns i el pollastre que oferim són de granges de proximitat i frescos: pollastre, gall dindi, vedella, porc.

*Els peixos a servir són: abadejo, bacallà, fogaño, gallineta, llimanda, mairas, lluç, rap.



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors

Teno

Cuina i lleure de proximitat