



EL GARGOT

TRITURATS

novembre



DEL 3 AL 7 DE
NOVEMBRE

DEL 10 AL 14 DE
NOVEMBRE

DEL 17 AL 21 DE
NOVEMBRE

DEL 24 AL 28 DE
NOVEMBRE

DILLUNS

FESTIU

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
TRUITA A LA
FRANCESA

Fruita triturada

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

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
TRUITA A LA FRANCESA

Fruita triturada

DIMARTS

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

Fruita triturada

CREMA DE BRÒQUIL
AMB PATATA
AMB DAUS DE
VEDELLA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
POLLASTRE A LA
PLANXA

Fruita triturada

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

Fruita triturada

DIMECRES

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
*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
CUIXETES DE
POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada ECO

PLAT ÚNIC COMPLET:
SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada ECO

DIJOUS

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE CARBASSA
(carbassa, pastanaga,
porro, patata)
AMB POLLASTRE
ROSTIT

Fruita triturada

CREMA DE CIGRONS
AMB CARBASSA AMB
DAUS DE VEDELLA

Fruita triturada

CREMA DE MONGETES
BLANQUES ECO AMB
MONIATO
O
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
PATATA I LLUÇ AL
FORN

Fruita triturada

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.

DIVENDRES

CREMA DE
PASTANAGA
(pastanaga, nap, patata i
porro) AMB *PEIX
BLANC AL FORN

Fruita triturada

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

Fruita triturada

CREMA DE PATATES
ESTOFADES AMB
VERDURES
AMB *PEIX BLANC AL
FORN

Fruita triturada

CREMA DE COLIFLOR
AMB PATATA
AMB POLLASTRE AL
FORN

Fruita triturada

Les fruites són de temporada i proximitat o producció integrada: poma ECO, mandarina, taronja ECO, pera ECO, plàtan/banana. .
Les verdures i hortalisses són de temporada i proximitat o producció integrada: xampinyons, bolets, tomàquet ECO, pebrot, mongeta tendra, patata, ceba, carbassa, pèsols, naps, porro, api, alls, col, bròquil, coliflor, pastanaga ECO.
El producte ECO i de proximitat a servir serà: Pèsols, mongetes blanques, cigrons, llenties, macarrons, espaguetis espirals, fideus, oli d'oliva. Ous frescos.
Es serveix d'acompanyament pa blanc i dimarts i dijous es serveix PA INTEGRAL .
Es serveix iogurt natural sense sucre ECO. S'utilitza sal iodada per cuinar i amanir
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, gallineta, gall de sant Pere, llenguadina, llimanda, eglefi, platija, Maires, Lluç, seitons. @tenomenjadors @Teno_menjadors @tenomenjadors



Teno
Cuina i lleure
de proximitat