

TRITURATS

Desembre

EL GARGOT

DEL 1 AL 5 DE  
DESEMBRE

DEL 8 AL 12 DE  
DESEMBRE

DEL 15 AL 19 DE  
DESEMBRE

DEL 22 AL 26 DE  
DESEMBRE

DILLUNS

SÈMOLA AMB  
VERDURETES DE  
TEMPORADA AMB  
**OUS DURS**

Fruita triturada

**FESTIU**

CREMA DE LLENTIES **ECO**  
GUISADES AMB **MILL**  
O  
CREMA DE VERDURES  
AMB TRUITA A LA  
FRANCESA

Fruita triturada

**BON  
NADAL!**

Arriba  
l'hivern a  
l'espai del  
migdia

DIMARTS

CREMA DE VERDURES  
(Carbassó, nap, bròquil,  
porro i patata)  
AMB POLLASTRE A LA  
PLANXA

Fruita triturada

CREMA DE CARBASSA  
(carbassa, porro, patata)  
AMB TRUITA A LA  
FRANCESA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB  
VERDURETES DE  
TEMPORADA AMBLLUÇ

Fruita triturada

**BON  
NADAL!**

DIMECRES

CREMA DE CIGRONS  
**ECO** ESTOFATS AMB  
DAUS DE CARBASSA  
O  
CREMA DE CARBASSA  
AMB POLLASTRE AL  
FORN

Fruita triturada **ECO**

SÈMOLA AMB  
VERDURETES DE  
TEMPORADA AMB  
POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada **ECO**

CREMA DE MONGETA  
TENDRA AMB **PATATA**  
AMB GALL DINDI AL  
FORN

Fruita triturada **ECO**

**BON  
NADAL!**

Tastarem  
cremes i  
caldos per  
escalfar-nos

DIJOUS

SÈMOLA AMB  
VERDURETES DE  
TEMPORADA AMB  
\*PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE LLENTIES  
**ECO** ESTOFADES AMB  
VERDURES  
O  
CREMA DE VERDURES  
AMB GALL DINDI AL  
FORN

Fruita triturada

CREMA DE MONGETES  
BLANQUES **ECO**  
ESTOFADES AMB  
VERDURES  
O  
CREMA DE VERDURES  
AMB VEDELLA 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 PÈSOLS  
AMB **PATATA**  
O  
CREMA DE VERDURES  
AMB VEDELLA AL  
FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB  
VERDURETES DE  
TEMPORADA AMB  
LLUÇ AL FORN

Fruita triturada

**DINAR DE NADAL**  
SÈMOLA AMB  
VERDURETES DE  
TEMPORADA AMB  
POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

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

Els vegetals, verdures i hortalisses són de temporada i proximitat: patata, ceba, carbassa, naps, pèsols, tomàquet ECO, porro, api, alls, col, bròquil, coliflor, 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.

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, platja, Lluç.



@tenomenjadors



@Teno\_menjadors



@tenomenjadors



**Teno**

Cuina i lleure  
de proximitat

MENÚ ELABORAT I VALIDAT PER DIETISTA-NUTRICIONISTA COL·LEGIADA CAT001988