

EL GARGOT

Maig

TRITURATS

1 DE MAIG

DEL 4 AL 8 DE MAIG

DEL 11 AL 15 DE MAIG

DEL 18 AL 22 DE MAIG

DEL 25 AL 29 DE MAIG

DILLUNS

Es serviran els aliments en base a les indicacions de les famílies i la disponibilitat de producte de la cuina.

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA A LA FRANCESA

Fruita triturada

LLENTIES ECO ESTOFADES AMB MILL AMB TRUITA A LA FRANCESA

Fruita triturada

BRÒQUIL AMB PATATA AMB TRUITA A LA FRANCESA

Fruita triturada

FESTIU

DIMARTS

Dependrà si han introduït o no els aliments. Cada menor segueix una introducció o pauta diferent.

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL DINDI AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB OU DUR

Fruita triturada

DIMECRES

CREMA DE PASTANAGA (Pastanaga, porro, nap, patata) AMB VEDELLA AL FORN

Fruita triturada ECO

CREME DE CARBASSA (Carbassa, patata, ceba, crema de llet vegetal) AMB BACALLÀ AL FORN

Fruita triturada ECO

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB LLUÇ AL FORN

Fruita triturada ECO

MONGETES BLANQUES ECO ESTOFADES AMB VERDURES I PATATA AMB POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada ECO

DIJOUS

MONGETA TENDRA AMB PATATA AMB *PEIX BLANC AMB JULIVERT AL FORN

Fruita triturada

CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES AMB POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

LLENTIES ECO ESTOFADES AMB ARRÓS AMB TRUITA A LA FRANCESA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL DE SANT PERE AL FORN

Fruita triturada

DIVENDRES

FESTIU

CREMA DE MONGETES BLANQUES ECO AMB VERDURES AMB POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE VERDURES I PATATA DE TEMPORADA AMB POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

TRICOLOR DE VERDURES (mongeta tendra, pastanaga ECO, patata) AMB GALL DINDI AL FORN

Fruita triturada



Les fruites són de temporada i proximitat: Nespres, albercocs, poma ECO, síndria, meló ECO, maduixes, poma ECO, plàtan/banana.

Els vegetals, verdures i hortalisses són de temporada i proximitat: carbassó ECO, pebrot, albergínia, tomàquet, mongeta tendra, patata, porro, ceba, col, coliflor, bròquil, xirivia, 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.

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, Lluç.



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors

Teno

Cuina i lleure de proximitat