

TRITURATS

Octubre

DEL 1 AL 2
D'OCTUBREDEL 5 AL 9
D'OCTUBREDEL 12 AL 16
D'OCTUBREDEL 19 AL 23
D'OCTUBREDEL 26 AL 30
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

FESTIU

CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA (pastanaga, carbassa, porro i patata) AMB OU DUR

Fruita triturada

LLENTIES ECO ESTOFADES AMB VERDURES AMB TRUITA A LA FRANCESA

Fruita triturada

DIMARTS

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.

CIGRONS ECO ESTOFADES AMB VERDURETES DE L'HORT AMB *PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET AMB TRUITA DE CARBASSÓ

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB *PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE ROSTIT

Fruita triturada

DIMECRES

TRINXAT DE LA Cerdanya (col i patata) AMB POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada ECO

LLENTIES ECO ESTOFADES AMB DAUS DE PATATA AMB POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada ECO

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

Fruita triturada ECO

SOPA DE BROU D'AU AMB FIDEUS ECO AMB *PEIX BLANC FRESC AL FORN

Fruita del temps ECO

DIJOUS

LLENTIES ECO ESTOFADES AMB VERDURES AMB TRUITA A LA FRANCESA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB *PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

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

Fruita triturada

ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET AMB POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

LA CASTANYADA

CREMA DE CARBASSA (carbassa, porro, pastanaga, patata) AMB VEDELLA

Fruita triturada

DIVENDRES

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

Fruita triturada

MONGETES BLANQUES ECO ESTOFADES A LA RIOJANA AMB TRUITA A LA FRANCESA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

CIGRONS ECO ESTOFADES AMB VERDURETES DE L'HORT AMB VEDELLA

Fruita triturada

FESTIU

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

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

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 pa blanc de guarnició. Es serveix iogurt natural sense sucre ECO.

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, eglefí, platja, Lluc.



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors

Teno

Cuina i lleure
de proximitat