EL GARGOT

Desembre

TRITURATS

	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		FESTIU	LLENTIES ECO GUISADES AMB MILL AMB TRUITA A LA FRANCESA Fruita triturada	DINAR DE NADAL SÈMOLA AMB CIGRONS I VERDURETES DE L'HORT AMB POLLASTRE AL FORN Fruita triturada
DIMARTS	CREMA DE VERDURES (Carbassó, nap, bròquil, porro i patata) AMB POLLASTRE AL FORN Fruita triturada	FESTIU	SÈMOLA AMB VERDURETES DE L'HORT AMB DAUS DE BACALLÀ Fruita triturada	BON NADAL!
DIMECRES	CIGRONS ECO ESTOFATS AMB DAUS DE CARBASSA AMB TRUITA A LA FRANCESA Fruita triturada ECO	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA A LA FRANCESA Fruita triturada ECO	MONGETA TENDRA AMB PATATA AMB DAUS D'AU GUISAT Fruita triturada ECO	BON NADAL!
DIJOUS	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB *PEIX BLANC AL FORN Fruita triturada	LLENTIES ECO ESTOFADES AMB DAUS DE PATATA AMB POLLASTRE AL FORN Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA 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	VERDURES I PÈSOLS AMB PATATA AMB VEDELLA AL FORN Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB LLUÇ AL FORN Fruita triturada	MONGETES BLANQUES ECO ESTOFADES AMB VERDURES AMB TRUITA A LA FRANCESA Fruita triturada	

Arriba l'hivern a l'espai del migdia

Tastarem cremes i caldos per escalfar-nos





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, cols de Brussel·les, 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.

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

Els peixos a servir són: **Abadejo, bacallà, gallineta, gall de sant Pere, llenguadina, llimanda, eglefí, platija, Lluç.**

Teno
Cuina i lleure de proximitat

@tenomenjadors @Teno_menjadors @tenomenjadors

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