



ESCOLA BRESSOL EL CIRERER

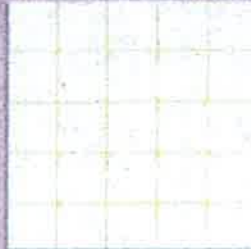
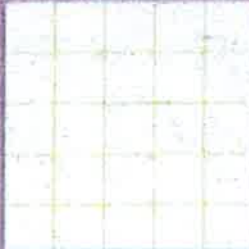
Setembre

DEL 12 AL 14 DE SETEMBRE

DEL 17 AL 21 DE SETEMBRE

DEL 24 AL 28 DE SETEMBRE

DILLUNS



ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET

TRUITA DE CARBASSÓ amb enciam i pastanaga

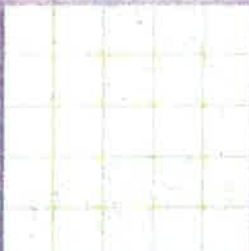
Pa i fruita del temps

CREMA DE CARBASSÓ

TRUITA DE PAISANA amb enciam i cogombre

Pa i fruita del temps

DIMARTS



AMANIDA RUSSA

LLUÇ AL FORN amb cogombre i tomàquet

Pa i fruita del temps

ARRÒS A LA CASSOLA (amb costella i salsitxa de porc) amb amanida

Pa i fruita del temps

DIMECRES



AMANIDA DE PASTA

TRUITA A LA FRANCESA amb enciam i cogombre

Pa i fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES

HAMBURGUESA VEGETAL amb enciam i olives

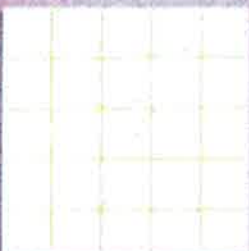
Pa i fruita del temps

MONGETA VERDA AMB PATATA

BUNYOLS DE BACALLÀ CASOLANS amb enciam i tomàquet

Pa i fruita del temps

DIJOUS



Sopar: verdura i peix blanc

ARRÒS AMB VERDURES

BACALLÀ A LA LLAUNA

Pa i iogurt

Sopar: verdura i peix blanc

CUSCÚS AMB VERDURES

POLLASTRE A LA LLI MONA amb enciam i cogombre

Pa i iogurt

Sopar: pasta i carn blanca

CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES

SALSITXES D'AU amb enciam i pastanaga

Pa i iogurt

DIVENDRES



Sopar: verdura i llegum

VERDURA TRICOLOR

LLOM DE PORC AL FORN amb enciam i blat de moro

Pa i fruita del temps

Sopar: verdura i ou

VICHYSOISSE

BOTIFARRA A LA PLANXA amb carbassó, pebrot i ceba

Pa i fruita del temps

Sopar: verdura i peix blanc

SOPA DE PASTA

HAMBURGUESA DE VEDELLA amb pastanaga ratllada i tomàquet

Pa i fruita del temps

Sopar: arròs i peix blanc

Sopar: pasta i peix blanc

Sopar: verdura i ou

MENÚ BASAL



Al setembre ens retrobem amb els amics i els bons hàbits alimentaris.



Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, lleties i mongetes seques, arròs i la pasta.
 Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat.
 Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda
 Les carns que oferim són de granges de proximitat.



Teno

Cuina i lleure de proximitat



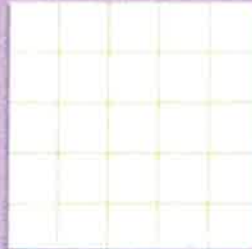
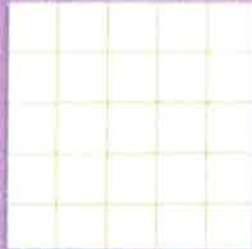
2018

DEL 12 AL 14 DE SETEMBRE

DEL 17 AL 21 DE SETEMBRE

DEL 24 AL 28 DE SETEMBRE

DILLUNS



VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA

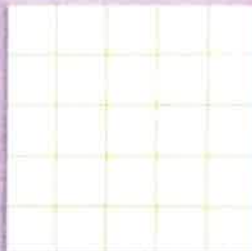
Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA

Fruita triturada

MENÚ TRITURAT

DIMARTS



VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA

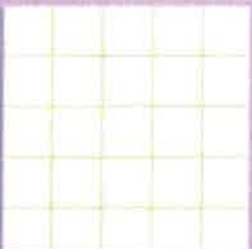
Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL D'INDI PLANXA

Fruita triturada



DIMECRES



VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL D'INDI PLANXA o LLENTIES** AMB VERDURES I ARRÓS

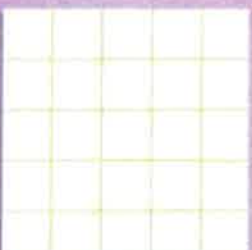
Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA

Fruita triturada

Al setembre ens retrobem amb els amics i els bons hàbits alimentaris.

DIJOUS



VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA

logurt

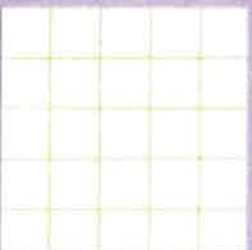
SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA I POLLASTRE PLANXA

logurt

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA I POLLASTRE PLANXA o CIGRONS** ESTOFATS AMB VERDURETES I TROSSETS DE POLLASTRE

logurt

DIVENDRES



VERDURETES DE TEMPORADA AMB TROSSETS DE LLOM

Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA PLANXA

Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA PLANXA

Fruita triturada



Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, lleties i mongetes seques, arròs i la pasta. Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat. Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda. Les carns que oferim són de granges de proximitat. *La textura dels plats anirà en funció de les habilitats i edat de l'infant, des de triturat, picat o trossets. **S'oferirà una alternativa per aquells nadons que no hagin introduït certs aliments del menú.



Teno
Cuina i lleure de proximitat