



EL CIRETER

Febrer

TRITURATS

DEL 3 AL 7 DE FEBRER

DEL 10 AL 14 DE FEBRER

DEL 17 AL 21 DE FEBRER

DEL 24 AL 28 DE FEBRER

DILLUNS

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA O *PEIX BLANC
Fruita triturada

CREMA DE LLENTIES AMB VERDURES O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I TRUITA O *PEIX BLANC
Fruita triturada

CREMA DE TRICOLOR DE VERDURES (mongeta tendra, pastanaga, patata) AMB TRUITA O *PEIX BLANC
Fruita triturada

CREMA DE LLENTIES AMB VERDURES O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I *PEIX BLANC
Fruita triturada

DIMARTS

CREMA DE CIGRONS AMB VERDURES O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I POLLASTRE
Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL DINDI
Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE
Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL DINDI
Fruita triturada

DIMECRES

CREMA DE CARBASSA AMB PATATA I *PEIX BLANC
Fruita triturada

CREMA DE CIGRONS AMB VERDURES O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I *PEIX BLANC
Fruita triturada

CREMA DE MONGETES SEQUES AMB VERDURES O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I GALL DINDI
Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB *PEIX BLANC
Fruita triturada

DIJOUS

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE
Fruita triturada

CREMA DE MONGETA TENDRA AMB PATATA I POLLASTRE
Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB *PEIX BLANC
Fruita triturada

CREMA DE MONGETES SEQUES AMB VERDURES O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I TRUITA O GALL DINDI
Fruita triturada

DIVENDRES

CREMA DE PÈSOLS AMB VERDURES O VERDURETES DE TEMPORADA AMB PATATA I VEDELLA
Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB *PEIX BLANC
Fruita triturada

CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB PATATA I VEDELLA
Fruita triturada

CREMA DE CARBASSÓ DE TEMPORADA AMB PATATA I POLLASTRE
Fruita triturada

Les fruites són de temporada i proximitat: mandarines, taronja, maduixes, pera ECO, poma ECO, pinya, plàtan ECO.

Els vegetals, verdures i hortalisses són de temporada i proximitat: patata ECO, pèsols, ceba, carbassa ECO, naps, cols de Brussel·les, porro, api ECO, alls, bledes, col, coliflor, espinacs, carxofes, endívies, espàrrecs, xirivía, pastanaga ECO, enciam, rave, remolatxa.

El aliment **ECOLÒGIC** que utilitzem en els nostres menús són: 100% les llegums, l'arròs i la pasta.

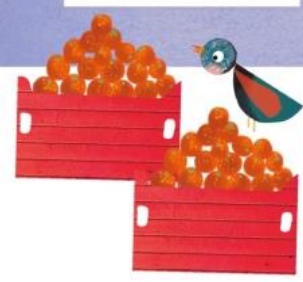
El dimecres es servirà **pa integral, exclusivament**. La resta de dies es serveix pa blanc.

S'utilitza **sal iodada** per cuinar i amanir. Els dijous es serveix **iogurt natural sense sucre**.

Les carns i el pollastre que oferim són de granges de proximitat.

*Els peixos a servir són: abadejo, bacallà, seitons, calamar, fogaonero, gallineta, llimanda, maires, llu, rap, sardina.

[f @tenomenjadors](#) [t @Teno_menjadors](#) [i @tenomenjadors](#)



Teno
Cuina i lleure de proximitat