



TRITURATS

EL CIRERER

Setembre



DEL 8 AL 12 DE
SETEMBRE

DEL 15 AL 19 DE
SETEMBRE

DEL 22 AL 26 DE
SETEMBRE

29 AL 30 DE
SETEMBRE

DILLUNS

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
TRUITA A LA
FRANCESA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
TRUITA A LA
FRANCESA

Fruita triturada

CREMA DE LLENTIES
ECO AMB VERDURES
O
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
PATATA I TRUITA A LA
FRANCESA

Fruita triturada

Us donem
la
benvinguda
a l'espai del
migdia

DIMARTS

CREMA DE MONGETES
BLANQUES ECO AMB
VERDURES
O
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
PATATA I POLLASTRE
AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE CIGRONS
ECO AMB VERDURES
O
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
PATATA I *PEIX BLANC
AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE BRÒQUIL
AMB PATATA ECO
AMB *PEIX BLANC AL
FORN

Fruita triturada

DIMECRES

MONGETA TENDRA
AMB PATATA ECO
AMB VEDELLA AL
FORN

Fruita triturada

CREMA DE
PASTANAGA ECO
(pastanaga, nap, porro,
patata) AMB
POLLASTRE ROSTITAL
FORN

Fruita triturada

Cuina de
proximitat,
menús
saborosos i
hàbits
saludables!

DIJOUS

FESTIU

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
*PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
*PEIX BLANC 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

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE LLENTIES
ECO AMB VERDURES
O
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
PATATA I POLLASTRE
AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE PÈSOLS I
PATATA AMB
VERDURES
O
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
PATATA I VEDELLA AL
FORN

Fruita triturada



Les **fruites** són de temporada i proximitat: préssec, nectarines, poma ECO, meló ECO, síndria, mandarina, pera ECO, plàtan ECO.

Els **vegetals, verdures i hortalisses** són de temporada i proximitat: carbassó, pebrot, albergínia, tomàquet, mongeta tendra, porro, api ECO, col, coliflor, bròquil, patata ECO, ceba, alls, carbassa ECO, moniato, pastanaga ECO.

Els aliments **ECOLÒGICS** 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.

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

*Els peixos a servir són: abadejo, bacallà, fogonero, gallineta, llimanda, maires, lluç, rap.



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors



Teno

Cuina i lleure
de proximitat

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