

TRITURATS

Desembre

EL CIRERER

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

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
OUS DURS

Fruita triturada

FESTIU

CREMA DE LLENTIES **ECO**
GUISADES AMB **MILL**
O
CREMA DE VERDURES
AMB TRUITA A LA
FRANCESA

Fruita triturada

**BON
NADAL!**

Arriba
l'hivern a
l'espai del
migdia

DIMARTS

CREMA DE VERDURES
(Carbassó, nap, bròquil,
porro i patata)
AMB POLLASTRE A LA
PLANXA

Fruita triturada

CREMA DE CARBASSA
(carbassa, porro, patata)
AMB TRUITA A LA
FRANCESA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMBLLUÇ

Fruita triturada

**BON
NADAL!**

DIMECRES

CREMA DE CIGRONS
ECO ESTOFATS AMB
DAUS DE CARBASSA
O
CREMA DE CARBASSA
AMB POLLASTRE AL
FORN

Fruita triturada **ECO**

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada **ECO**

CREMA DE MONGETA
TENDRA AMB **PATATA**
AMB GALL DINDI AL
FORN

Fruita triturada **ECO**

**BON
NADAL!**

Tastarem
cremes i
caldos per
escalfar-nos

DIJOUS

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
*PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE LLENTIES
ECO ESTOFADES AMB
VERDURES
O
CREMA DE VERDURES
AMB GALL DINDI AL
FORN

Fruita triturada

CREMA DE MONGETES
BLANQUES **ECO**
ESTOFADES AMB
VERDURES
O
CREMA DE VERDURES
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

CREMA DE PÈSOLS
AMB **PATATA**
O
CREMA DE VERDURES
AMB VEDELLA AL
FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
LLUÇ AL FORN

Fruita triturada

DINAR DE NADAL
SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

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**, porro, api, alls, col, bròquil, coliflor, pastanaga **ECO**.

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 d'acompanyament pa blanc i dimarts i dijous es serveix **PA INTEGRAL**.

S'utilitza sal iodada per cuinar i amanir.

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, eglefi, platja, Lluç.



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors



Teno
Cuina i lleure
de proximitat

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