

Gener

TRITURATS

DEL 5 AL 9 DE
GENERDEL 12 AL 16 DE
GENERDEL 19 AL 23 DE
GENERDEL 26 AL 30 DE
GENERCAVALCADA
DE REISCREMA DE VERDURES
(carbassó, nap, pastanaga
i patata) AMB TRUITA A
LA FRANCESA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
TRUITA A LA FRANCESA

Fruita triturada

FESTIU

DIA DE REIS

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
GALL DINDI AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE PÈSOLS AMB
PATATA
O
CREMA DE VERDURES
AMB PATATA I GALL
DINDI AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE LLENTIES
ESTOFADES AMB
VERDURES
O
CREMA DE VERDURES
AMB PATATA
AMB TRUITA A LA
FRANCESA

Fruita triturada

TORNEM
A
L'ESCOLA!CREMA DE LLENTIES
ECO ESTOFADES AMB
MILL
O
CREMA DE VERDURES
AMB PATATA I AMB
TRUITA A LA
FRANCESA

Fruita triturada ECO

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
ABADEJO AL FORN

Fruita triturada ECO

CREMA DE BRÒQUIL
AMB PATATA I AMB
DAUS DE VEDELLA

Fruita triturada ECO

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
TRUITA A LA
FRANCESA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
CUES DE RAP AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE MONGETES
BLANQUES ECO
ESTOFADES AMB
VERDURES
O
CREMA DE VERDURES
AMB PATATA AMB
POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
POLLASTRE ROSTIT

Fruita triturada

CREMA DE MONGETA
TENDRA AMB PATATA
AMB POLLASTRE AL
FORN

Fruita triturada

CREMA DE CIGRONS
ECO ESTOFADES AMB
VERDURETES DE
L'HORT
O
CREMA DE VERDURES
AMB PERNILETS DE
POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE CARBASSA
(carbassa, porro, patata)
AMB VEDELLA AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
LLUÇ AL FORN

Fruita triturada

Comencem
un nou any ple
d'experiències!Al menjador,
bones receptes i
sabors.Al pati, nous jocs i
activitats!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.

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.

Es serveix iogurt natural sense sucre ECO. 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.



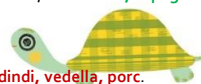
@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors



Teno

Cuina i lleure
de proximitat