

TRITURATS

EL CIRERER

Març

DEL 2 AL 6 DE
MARÇ

DEL 9 AL 13 DE
MARÇ

DEL 16 AL 20 DE
MARÇ

DEL 23 AL 27 DE
MARÇ

DEL 30 AL 31 DE
MARÇ

DILLUNS

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
TRUITA A LA
FRANCESA

Fruita triturada

CREMA DE LLENTIES
ECO ESTOFADES AMB
VERDURES o PATATES
ESTOFADES AMB
VERDURES AMB TRUITA
A LA FRANCESA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
TRUITA A LA FRANCESA

Fruita triturada

CREMA DE LLENTIES
ECO ESTOFADES AMB
CARBASSA o PATATES
ESTOFADES AMB
VERDURES AMB
TRUITA A LA
FRANCESA

Fruita triturada

DIMARTS

CREMA VICHYSOISE
(Porro, patata, crema de
llet vegetal) AMB
POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

PATATES ESTOFADES
AMB VERDURES AMB
VEDELLA AL FORN

Fruita triturada

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

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
GALL DINDI AL FORN

Fruita triturada

DIMECRES

CREMA DE LLENTIES
ECO ESTOFADES AMB
MILL o PATATES
ESTOFADES AMB
VERDURES AMB
BACALLÀ AL FORN

Fruita triturada ECO

BRÒQUIL AMB PATATA
AMB GALL DINDI AL
FORN

Fruita triturada ECO

CREMA DE CIGRONS
ECO ESTOFATS AMB
ARRÒS o PATATES
ESTOFADES AMB
VERDURES AMB *PEIX
BLANC A LA PLANXA

Fruita triturada ECO

CREMA DE BRÒQUIL
AMB PASTANAGA
(bròquil, pastanaga,
porro, patata) AMB GALL
DE SANT PERE AL
FORN

Fruita triturada ECO

DIJOUS

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
GALL DINDI AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
LLUÇ AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
*PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE MONGETES
BLANQUES ECO
ESTOFADES AMB DAUS
DE PATATA o PATATES
ESTOFADES AMB
VERDURES AMB
VEDELLA AL FORN

Fruita triturada

Es serviran els
aliments en base a
les indicacions de
les famílies i la
disponibilitat de

DIVENDRES

CREMA DE CIGRONS
ECO ESTOFATS AMB
VERDURETES DE
L'HORT o PATATES
ESTOFADES AMB
VERDURES AMB *PEIX
BLANC AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE PÈSOLS AMB
PATATA o PATATES
ESTOFADES AMB
VERDURES AMB
GALL DINDI AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
PERNILETS DE
POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

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: poma ECO, mandarina, taronja ECO, pera ECO, plàtan/banana.

Els vegetals, verdres i hortalisses són de temporada i proximitat: patata, ceba, naps, porro, api, col, coliflor, xirivia, 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