

# EL CIRERER

## Abril

TRITURATS

DEL 1 AL 3  
D'ABRIL

DEL 6 AL 10  
D'ABRIL

DEL 13 AL 17  
D'ABRIL

DEL 20 AL 24  
D'ABRIL

DEL 27 AL 30  
D'ABRIL

DILLUNS

**SETMANA SANTA**

LLENTIES **ECO**  
ESTOFADES AMB  
VERDURES o PATATES  
ESTOFADES AMB  
TRUITA A LA  
FRANCESA  
Fruita triturada

SÈMOLA AMB  
VERDURETES DE  
TEMPORADA AMB  
TRUITA A LA  
FRANCESA  
Fruita triturada

LLENTIES **ECO**  
ESTOFADES AMB DAUS  
DE **PATATA** o PATATES  
ESTOFADES AMB  
TRUITA A LA FRANCESA  
Fruita triturada

DIMARTS

SÈMOLA AMB  
VERDURETES DE  
TEMPORADA AMB  
TRUITA A LA FRANCESA  
Fruita triturada

SÈMOLA AMB  
VERDURETES DE  
TEMPORADA AMB  
DAUS DE BACALLÀ  
Fruita triturada

CREMA DE **BRÒQUIL**  
AMB **PATATA**  
AMB POLLASTRE AL  
FORN  
Fruita triturada

SÈMOLA AMB  
VERDURETES DE  
TEMPORADA AMB  
POLLASTRE AL FORN  
Fruita triturada

DIMECRES

**SETMANA SANTA**

CREMA DE MONGETES  
BLANQUES **ECO** AMB  
CARBASSA o PATATES  
ESTOFADES AMB  
POLLASTRE AL FORN  
Fruita triturada **ECO**

SÈMOLA AMB  
VERDURETES DE  
TEMPORADA AMB  
POLLASTRE AL FORN  
Fruita triturada **ECO**

LLENTIES **ECO**  
ESTOFADES AMB  
ARRÒS o PATATES  
ESTOFADES AMB  
GALL DINDI AL FORN  
Fruita triturada **ECO**

SÈMOLA AMB  
VERDURETES DE  
TEMPORADA AMB  
GALL DE SANT PERE AL  
FORN  
Fruita triturada **ECO**

DIJOUS

**SETMANA SANTA**

SÈMOLA AMB  
VERDURETES DE  
TEMPORADA AMB LLUÇ  
AL FORN  
Fruita triturada

CIGRONS **ECO**  
ESTOFATS AMB  
VERDURETES DE  
L'HORTO PATATES  
ESTOFADES AMB  
\*PEIX BLANC AL FORN  
Fruita triturada

SÈMOLA AMB  
VERDURETES DE  
TEMPORADA AMB  
VEDELLA AL FORN  
Fruita triturada

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

DIVENDRES

**SETMANA SANTA**

LLENTIES **ECO**  
ESTOFADES AMB MILL  
o PATATES ESTOFADES  
AMB GALL DINDI AL  
FORN  
Fruita triturada

CREMA DE VERDURES  
(carbassó **ECO**, coliflor,  
nap, porro i **patata**) AMB  
VEDELLA AL FORN  
Fruita triturada

MONGETES BLANQUES  
**ECO** ESTOFADES AMB  
VERDURES o PATATES  
ESTOFADES AMB LLUÇ  
AL FORN  
Fruita triturada

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: mandarina, **taronja ECO**, **pera ECO**, **poma ECO**, plàtan/banana.  
Els vegetals, verdures i hortalisses són de temporada i proximitat: pèsols, **patata**, **carbassó ECO**, mongeta  
tendra, ceba, **api**, porro, **col**, coliflor, **bròquil**, xirivia, **pastanaga ECO**.  
El producte **ECO** i de **proximitat** a servir serà: **Pèsols**, **mongetes blanques**, **cigrons**, **llenties**, **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**, **platija**,  
**Lluç**.



[f](#) @tenomenjadors [t](#) @Teno\_menjadors [i](#) @tenomenjadors

**Teno**  
Cuina i lleure  
de proximitat