



TRITURATS

EL CIRERER

Setembre



DEL 7 AL 11 DE
SETEMBRE

DEL 14 AL 18 DE
SETEMBRE

DEL 21 AL 25 DE
SETEMBRE

28 AL 30 DE
SETEMBRE

DILLUNS

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.

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 MONGETA SECA ECO (carbassó, porro, ceba, patata) AMB TRUITA A LA FRANCESA

Fruita triturada

Us donem la benvinguda a l'espai del migdia

DIMARTS

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.

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL DE SANT PERE AL FORN

Fruita triturada

BRÒQUIL AMB PATATA AMB POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

DIMECRES

VACANCES!

LLENTIES ECO ESTOFADES AMB VERDURES AMB VEDELLA AL FORN

Fruita triturada ECO

LLENTIES ESTOFADES AMB MILL AMB TRUITA A LA FRANCESA

Fruita triturada ECO

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB LLUÇ AL FORN

Fruita triturada ECO

Cuina de proximitat, menús saborosos i hàbits saludables!

DIJOUS

VACANCES!

CREMA DE VERDURES (carbassó, coliflor, nap, porro i patata) AMB POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB *PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

DIVENDRES

VACANCES!

CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURETES DE L'HORT AMB *PEIX BLANC AL FORN

Fruita triturada

CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURES AMB VEDELLA AL FORN

Fruita triturada



Les fruites són de temporada i proximitat: Nespres, albercocs, poma ECO, síndria, meló ECO, maduixes, poma ECO, plàtan/banana.

Els vegetals, verdures i hortalisses són de temporada i proximitat: carbassó ECO, pebrot, tomàquet, mongeta tendra, patata, porro, ceba, alls, col, coliflor, bròquil, xirivia, pastanaga ECO, enciam, rave, remolatxa.

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 pa blanc de guarnició. Es serveix iogurt natural sense sucre ECO.

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.



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors



Teno

Cuina i lleure de proximitat