

TRITURATS

	DEL 2 AL 6 DE NOVEMBRE	DEL 9 AL 13 DE NOVEMBRE	DEL 16 AL 20 DE NOVEMBRE	DEL 23 AL 27 DE NOVEMBRE	EL 30 DE NOVEMBRE
DILLUNS	LLENTIES ECO ESTOFADES AMB VERDURES AMB TRUITA A LA FRANCESA Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA A LA FRANCESA Fruita triturada	LLENTIES ECO ESTOFADES AMB VERDURES AMB TRUITA A LA FRANCESA Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB OUS DURS Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA A LA FRANCESA Fruita triturada
DIMARTS	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE AL FORN Fruita triturada	PÈSOLS AMB PATATA AMB VEDELLA AL FORN Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB DAUS DE POLLASTRE AL FORN Fruita triturada	CREMA DE MONGETES BLANQUES ECO AMB MONIATO AMB POLLASTRE AL FORN Fruita triturada	
DIMECRES	CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURETES DE L'HORT AMB *PEIX BLANC AL FORN Fruita triturada ECO	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB LLUÇ AL FORN Fruita triturada ECO	PATATES ESTOFADES AMB VERDURES AMB DAUS DE *PEIX BLANC AL FORN Fruita triturada ECO	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA AL FORN Fruita triturada ECO	
DIJOUS	CREMA DE PASTANAGA (pastanaga, nap, patata i porro) AMB DAUS DE GALL DINDI AL FORN Fruita triturada	CREMA DE CARBASSA (carbassa, pastanaga, porro, patata) AMB POLLASTRE ROSTIT Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE AL FORN Fruita triturada	CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURETES DE L'HORT AMB LLUÇ 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	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB BACALLÀ AL FORN Fruita triturada	MONGETES BLANQUES ECO ESTOFADES AMB VERDURES AMB TRUITA A LA FRANCESA Fruita triturada	CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURETES DE L'HORTAMB VEDELLA AL FORN Fruita triturada	CREMA VICHYSOISSE (Porro, patata, oli d'oliva) AMB DAUS DE POLLASTRE A L'ALLET Fruita triturada	



Les **fruites són de temporada i proximitat** o producció integrada: poma ECO, mandarina, taronja ECO, pera ECO, pinya, plàtan/banana. .
Les **verdures i hortalisses són de temporada i proximitat** o producció integrada: xampinyons, bolets, tomàquet ECO, pebrot, cogombre ECO, mongeta tendra, patata, ceba, carbassa, pèsols, naps, cols de Brussel·les, porro, api, alls, col, bròquil, coliflor, 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 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, eglefí, platija, Lluç.**

Teno
Cuina i lleure de proximitat

@tenomenjadors @Teno_menjadors @tenomenjadors

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