

Setembre



DILLUNS

DEL 12 AL 14 DE SETEMBRE

DEL 17 AL 21 DE SETEMBRE

DEL 24 AL 28 DE SETEMBRE

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET
TRUITA DE CARBASSÓ amb enciam i pastanaga
Pa i fruita del temps

CREMA DE CARBASSÓ
TRUITA DE PAISANA amb enciam i cogombre
Pa i fruita del temps

Sopar: verdura i llegum

Sopar: verdura i peix blanc

AMANIDA RUSSA
LLUÇ AL FORN amb cogombre i tomàquet
Pa i fruita del temps

ARRÒS A LA CASSOLA (amb costella i salsitxa de porc) amb amanida
Pa i fruita del temps

Sopar: verdura i carn blanca

Sopar: verdura i llegum

AMANIDA DE PASTA
TRUITA A LA FRANCESA amb enciam i cogombre
Pa i fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES
HAMBURGUESA VEGETAL amb enciam i olives
Pa i fruita del temps

MONGETA VERDA AMB PATATA
BUNYOLS DE BACALLÀ CASOLANS amb enciam i tomàquet
Pa i fruita del temps

Sopar: verdura i peix blanc

Sopar: verdura i peix blanc

Sopar: pasta i carn blanca

ARRÒS AMB VERDURES
BACALLÀ A LA LLAUNA
Pa i iogurt

CUSCÚS AMB VERDURES
POLLASTRE A LA LLIJONA amb enciam i cogombre
Pa i iogurt

CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES
SALSITXES D'AU amb enciam i pastanaga
Pa i iogurt

Sopar: verdura i llegum

Sopar: verdura i ou

Sopar: verdura i peix blanc

VERDURA TRICOLOR
LLOM DE PORC AL FORN amb enciam i blat de moro
Pa i fruita del temps

VICHYSOISSE
BOTIFARRA A LA PLANXA amb carbassó, pebrot i ceba
Pa i fruita del temps

SOPA DE PASTA
HAMBURGUESA DE VEDELLA amb pastanaga ratllada i tomàquet
Pa i fruita del temps

Sopar: arròs i peix blanc

Sopar: pasta i peix blanc

Sopar: verdura i ou

MENÚ BASAL



Al setembre ens retrobem amb els amics i els bons hàbits alimentaris.



Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, lleties i mongetes seques, arròs i la pasta.
Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat.
Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda
Les carns que oferim són de granges de proximitat.



Teno

Cuina i lleure de proximitat



Setembre

2018

DEL 12 AL 14 DE SETEMBRE

DEL 17 AL 21 DE SETEMBRE

DEL 24 AL 28 DE SETEMBRE

DILLUNS

VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA

Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA

Fruita triturada

MENÚ TRITURAT

DIMARTS

VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL D'INDI PLANXA

Fruita triturada

DIMECRES

VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL D'INDI PLANXA o LLENTIES **AMB VERDURES I ARRÓS

Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA

Fruita triturada

DIJOUS

VERDURETES DE TEMPORADA AMB PEIX BLANC PLANXA

logurt

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA I POLLASTRE PLANXA

logurt

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA I POLLASTRE PLANXA o CIGRONS** ESTOFATS AMB VERDURETES I TROSSETS DE POLLASTRE

logurt

DIVENDRES

VERDURETES DE TEMPORADA AMB TROSSETS DE LLOM

Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA PLANXA

Fruita triturada

VERDURETES DE TEMPORADA AMB VEDELLA PLANXA

Fruita triturada



Al setembre ens retrobem amb els amics i els bons hàbits alimentaris.



Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, lleties i mongetes seques, arròs i la pasta.

Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat.

Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda

Les carns que oferim són de granges de proximitat.

*La textura dels plats anirà en funció de les habilitats i edat de l'infant, des de triturat, picat o trossets.

**S'oferirà una alternativa per aquells nadons que no hagin introduït certs aliments del menú.



Teno

Cuina i lleure de proximitat