

LA CUNA

HALAL

Març

1 DE MARÇ

DEL 4 AL 8 DE MARÇ

DEL 11 AL 15 DE MARÇ

DEL 18 AL 22 DE MARÇ

DEL 25 AL 29 DE MARÇ

DILLUNS

PÈSOLS AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA
amb enciam i pastanaga ratllada

Fruita del temps

PLAT ÚNIC COMPLET

MACARRONS AMB BOLONYESA DE VEDELLA amb tomàquet amanit

Fruita del temps

PASTA A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE

TRUITA DE CARBASSÓ amb tomàquet amanit i olives

Fruita del temps

SETMANA SANTA

DIMARTS

PLAT ÚNIC COMPLET

FIDEUS A LA CASSOLA (*PEIX, ceba, all, pebrot verd i tomàquet) amb amanida variada

Fruita del temps

SOPA BROU DE VERDURES AMB PASTA

CUIXES DE POLLASTRE MARINADES AL FORN amb enciam i pastanaga

Fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS

HAMBURGUESA VEGETAL AL FORN amb enciam i blat de moro

Fruita del temps

SETMANA SANTA

DIMECRES

CREMA DE PORRO (VICHISSEYSE) (ceba, porro, patata)

POLLASTRE A LA LLIMONA amb tomàquet amanit i olives

Fruita del temps

PATATES ESTOFADES AMB VERDURES

***PEIX AL FORN AMB SALSÀ VERDA**

Fruita del temps

CREMA DE CARBASSÓ AMB CROSTONS

PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA amb patates fregides casolanes

Fruita del temps

SETMANA SANTA

DIJOUS

PAELLA DE VERDURES DE L'HORT

BOTIFARRA D'AU AL FORN amb enciam i pastanaga

logurt natural

CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES

TRUITA DE FORMATGE amb enciam, blat de moro i olives

logurt natural

ARRÒS AMB TOMÀQUET

PEIX AL FORN AMB JULIVERT amb enciam, remolatxa i pastanaga ratllada

logurt natural

SETMANA SANTA

DIVENDRES

MONGETA TENDRA AMB PATATA

FRICANDÓ DE GALL DINDI amb cuscús

Fruita del temps

LLENTIES AMB VERDURES

CROQUETES VEGETALS CASOLANES amb enciam, remolatxa i blat de moro

Fruita del temps

ARRÒS TRES COLORS (pastanga, pèsols, blat de moro)

GALL DINDI ROSTIT amb salsa de pastanaga i porros

Fruita del temps

MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB CARBASSA

POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ amb enciam i cogombre

Fruita del temps

SETMANA SANTA

Les fruites són de temporada i proximitat: **Mandarina, taronja, maduixa, poma, pera, plàtan, kiwi**

Els vegetals, verdures i hortalisses són de temporada i proximitat: **All, ceba, porro, espinacs, bledes, enciam, pastanaga, api, col, col-i-flor, bròquil, xirivia, rave, remolatxa, nap, carbassa**

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: 100% les llegums, l'arròs i la pasta. El dimecres es servirà pa integral, exclusivament.

Les carns i el pollastre que oferim són de granges de proximitat.. Els divendres es serveix iogurt natural.

*Els peixos a servir són: **carboner, gallineta, gall de Sant Pere, Maire, Lluc, Llimana, calamar, canana, potón,**

Es comprovarà que cap ingredient contingui: **PORC**



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors



Teno
Cuina i lleure de proximitat