

SENSE PROTEÏNA DE
LLET DE VACA (I.V.)

Gener

DEL 5 AL 9 DE
GENERDEL 12 AL 16 DE
GENERDEL 19 AL 23 DE
GENERDEL 26 AL 30 DE
GENER

DILLUNS

CAVALCADA
DE REISCREMA DE VERDURES
(carbassó, nap, pastanaga
i patata)TRUITA DE PATATA
amb enciam i olives

Fruita del temps

ESPAGUETIS ECO A LA
NAPOLITANA
S/FORMATGETRUITA DE CARBASSÓ
amb enciam i olives

Fruita del temps

FESTIU

DIMARTS

DIA DE REIS

SOPA DE BROU D'AU
AMB FIDEUS ECOFRICANDÓ DE GALL
DINDI amb xampinyons

Fruita del temps

PÈSOLS AMB PATATA

GALL DINDI ESTOFAT
amb samfaina i cous cous

Fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES
A LA RIOJANATRUITA A LA FRANCESA
amb enciam i olives

Fruita del temps

DIMECRES

TORNEM
A
L'ESCOLA!LLENTIES ECO
ESTOFADES AMB MILLHAMBURGUESA
VEGETAL CASOLANA
AL FORN (S/LÀCTICS)
amb enciam i pastanaga
ECO

Fruita del temps ECO

PAELLA ECO AMB
VERDURES DE L'HORTABADEJO A LA
LLIMONA AL FORN amb
enciam i pastanaga ECO

Fruita del temps ECO

BRÒQUIL AMB PATATA

DAUS DE PORC
ESTOFATS amb salsa de
tomàquet i ceba

Fruita del temps ECO

DIJOUS

MACARRONS ECO A LA
CARBONARA (Crema de
llet vegetal, ceba, bacó)TRUITA A LA FRANCESA
amb enciam i pastanaga

iogurt VEGETAL

ARRÒS ECO A LA
MILANESA (ceba,
tomàquet, pèsols, pernil
dolç)CUES DE RAP AL FORN
A LA DONOSTIARRA

iogurt VEGETAL

MONGETES BLANQUES
ECO ESTOFADES AMB
VERDURESPOLLASTRE A L'ALLET
amb enciam i blat de
moro

iogurt VEGETAL

SOPA DE BROU D'AU
AMB FIDEUS ECOPOLLASTRE ROSTIT
amb enciam i pastanaga
ECO

iogurt VEGETAL

DIVENDRES

MONGETA TENDRA
AMB PATATANUGGETS DE
POLLASTRE CASOLANS
amb enciam i olives

Fruita del temps

CIGRONS ECO
ESTOFATS AMB
VERDURETES DE
L'HORTPERNILETS DE
POLLASTRE AL
ROMANÍ amb enciam i
blat de moro

Fruita del temps

CREMA DE CARBASSA
(carbassa, porro, patata)MANDONGUILLES
MIXTES amb salsa de
tomàquet i ceba

Fruita del temps

ARRÒS AMB SALSA DE
TOMÀQUETLLUÇ ENFARINAT
CASOLÀ amb enciam i
blat de moro

Fruita del temps

Comencem
un nou any ple
d'experiències!Al menjador,
bones receptes i
sabors.Al pati, nous jocs i
activitats!Es comprovarà
que cap
ingredient
conté:
**PROTEÏNA DE
LLET DE VACA**

Les fruites són de temporada i proximitat o producció integrada: mandarina, taronja ECO, pera ECO, poma ECO, pinya, plàtan/banana.

Els vegetals, verdures i hortalisses són de temporada i proximitat: patata, ceba, carbassa, naps, pèsols, tomàquet ECO, porro, api, alls, col, bròquil, escarola, coliflor, endívies, pastanaga ECO, enciam, rave, remolatxa. El producte ECO i de proximitat a servir serà: Pèsols, mongetes blanques, cigrons, lleties, macarrons, espaguetis, espirals, fideus, oli d'oliva. Ous frescos.

Es serveix d'acompanyament pa blanc (S/LÀCTICS) i dimarts i dijous es serveix PA INTEGRAL (S/LÀCTICS).

Es serveix IOGURT VEGETAL o FRUITA DEL TEMPS. S'utilitza sal iodada per cuinar i arrebair.

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, egleff, platija, Maires, Lluc, seitons.



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors



HALAL

Gener

DEL 5 AL 9 DE
GENERDEL 12 AL 16 DE
GENERDEL 19 AL 23 DE
GENERDEL 26 AL 30 DE
GENER

DILLUNS

CAVALCADA
DE REISCREMA DE VERDURES
(carbassó, nap, pastanaga
i patata)TRUITA DE PATATA
amb enciam i olives

Fruita del temps

ESPAGUETIS ECO A LA
NAPOLITANA AMB
FORMATGETRUITA DE CARBASSÓ
amb enciam i olives

Fruita del temps

FESTIU

DIMARTS

DIA DE REIS

SOPA DE BROU D'AU
AMB FIDEUS ECOFRICANDÓ DE GALL
DINDI amb xampinyons

Fruita del temps

PÈSOLS AMB PATATA

GALL DINDI ESTOFAT
amb samfaina i cous cous

Fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES
AMB VERDURESTRUITA DE FORMATGE
amb enciam i olives

Fruita del temps

DIMECRES

TORNEM
A
L'ESCOLA!LLENTIES ECO
ESTOFADES AMB MILLHAMBURGUESA
VEGETAL CASOLANA
AL FORN amb enciam i
pastanaga ECO

Fruita del temps ECO

PAELLA ECO AMB
VERDURES DE L'HORTABADEJO A LA
LLIMONA AL FORN amb
enciam i pastanaga ECO

Fruita del temps ECO

BRÒQUIL AMB PATATA

DAUS DE GALL DINDI
ESTOFATS amb salsa de
tomàquet i ceba

Fruita del temps ECO

DIOUS

MACARRONS ECO A LA
CARBONARA (Crema de
llet vegetal, ceba)TRUITA A LA FRANCESA
amb enciam i pastanagalogurt natural sense
sucreARRÒS ECO A LA
MILANESA (ceba,
tomàquet, pèsols)CUES DE RAP AL FORN
A LA DONOSTIARRAlogurt natural sense
sucreMONGETES BLANQUES
ECO ESTOFADES AMB
VERDURESPOLLASTRE A L'ALLET
amb enciam i blat de
morologurt natural sense
sucreSOPA DE BROU D'AU
AMB FIDEUS ECOPOLLASTRE ROSTIT
amb enciam i pastanaga
ECOlogurt natural sense
sucre

DIVENDRES

MONGETA TENDRA
AMB PATATANUGGETS DE
POLLASTRE CASOLANS
amb enciam i olives

Fruita del temps

CIGRONS ECO
ESTOFATS AMB
VERDURETES DE
L'HORTPERNILETS DE
POLLASTRE AL
ROMANÍ amb enciam i
blat de moro

Fruita del temps

CREMA DE CARBASSA
(carbassa, porro, patata)MANDONGUILLES D'AU
amb salsa de tomàquet i
ceba

Fruita del temps

ARRÒS AMB SALSA DE
TOMÀQUETLLUÇ ENFARINAT
CASOLÀ amb enciam i
blat de moro

Fruita del temps

Comencem
un nou any ple
d'experiències!Al menjador,
bones receptes i
sabors.Al pati, nous jocs i
activitats!Es comprovarà
que cap
ingredient
conté:
PORC

Les fruites són de temporada i proximitat o producció integrada: mandarina, taronja ECO, pera ECO, poma ECO, pinya, plàtan/banana.

Els vegetals, verdures i hortalisses són de temporada i proximitat: patata, ceba, carbassa, naps, pèsols, tomàquet ECO, porro, api, alls, col, bròquil, escarola, coliflor, endívies, pastanaga ECO, enciam, rave, remolatxa. El producte ECO i de proximitat a servir serà: Pèsols, mongetes blanques, cigrons, lleties, 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 logurt 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, eglef, platija, Maïres, Lluc, seitons.



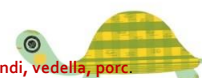
@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors



Teno

Cuina i lleure
de proximitat

ou, fruits secs, civada, ordi, espelta, sègol, blat, gluten, fruites tropicals, kiwi, préssec, pinya, nabius, remolatxa, pèsols, mongeta blanca, crustacis, porc. (E.M.C.)

Gener



DEL 5 AL 9 DE
GENER

DEL 12 AL 16 DE
GENER

DEL 19 AL 23 DE
GENER

DEL 26 AL 30 DE
GENER

CAVALCADA DE REIS



**CREMA DE
PASTANAGA**
(pastanaga, ceba, patata)

***PEIX BLANC** (permès)
AL FORN amb
pastanaga ratllada
Fruita del temps
(PERMESA)

**PASTA (S/OU,
S/GLUTEN) A LA
NAPOLITANA
S/FORMATGE**

***PEIX BLANC** (permès)
AL FORN amb tomàquet
amanit
Fruita del temps
(PERMESA)

FESTIU

DIA DE REIS



**SOPA DE BROU D'AU
AMB FIDEUS (S/OU,
S/GLUTEN)**

GALL DINDI AL FORN
amb patata

Fruita del temps
(PERMESA)

BRÒQUIL AMB PATATA

GALL DINDI ESTOFAT
amb salsa de verdures
(pebrots, tomàquet i
ceba) i arròs

Fruita del temps
(PERMESA)

**LLENTIES ECO
ESTOFADES AMB
ARRÒS** (ceba, pebrots,
pastanaga i tomàquet)

***PEIX BLANC** (permès)
AL FORN amb tomàquet
amanit

Fruita del temps
(PERMESA)

TORNEM A L'ESCOLA!

**LLENTIES ECO
ESTOFADES AMB
ARRÒS** (ceba, pebrots,
pastanaga i tomàquet)

POLLASTRE AL FORN
amb **pastanaga ECO**

Fruita del temps ECO
(PERMESA)

**PAELLA ECO AMB
VERDURES DE L'HORT**
(ceba, pebrots,
pastanaga i tomàquet)

***PEIX BLANC** (permès)
AL FORN amb **pastanaga
ECO**

Fruita del temps ECO
(PERMESA)

BRÒQUIL AMB PATATA

**DAUS DE VEDELLA
ESTOFATS** amb salsa de
tomàquet i ceba

Fruita del temps ECO
(PERMESA)

**PASTA (S/OU,
S/GLUTEN) A LA
CARBONARA** (Crema de
llet vegetal, ceba)

***PEIX BLANC** (permès)
AL FORN amb pastanaga

logurt natural sense
sucre

**ARRÒS ECO A LA
MILANESA** (ceba,
tomàquet)

***PEIX BLANC** (permès)
AL FORN amb salsa de
pebrots i ceba

logurt natural sense
sucre

**CIGRONS ECO
ESTOFATS AMB
VERDURES** (ceba,
pebrots, pastanaga i
tomàquet)

POLLASTRE AL FORN
amb tomàquet amanit

logurt natural sense
sucre

**SOPA DE BROU D'AU
AMB FIDEUS (S/OU,
S/GLUTEN)**

POLLASTRE ROSTIT
amb **pastanaga ECO**

logurt natural sense
sucre

BRÒQUIL AMB PATATA

**NUGGETS DE
POLLASTRE CASOLANS
(S/GLUTEN, S/OU)** amb
tomàquet amanit

Fruita del temps
(PERMESA)

**CIGRONS ECO ESTOFATS
AMB VERDURETES DE
L'HORT** (ceba, pebrots,
pastanaga i tomàquet)

**PERNILETS DE
POLLASTRE AL FORN**
amb pastanaga ratllada

Fruita del temps
(PERMESA)

CREMA DE PASTANAGA
(pastanaga, ceba, patata)

VEDELLA AL FORN amb
salsa de tomàquet i ceba

Fruita del temps
(PERMESA)

**ARRÒS AMB SALSA DE
TOMÀQUET**

**LLUÇ ENFARINAT
CASOLÀ (S/GLUTEN)**
amb **pastanaga ECO**

Fruita del temps
(PERMESA)

Comencem
un nou any ple
d'experiències!

Al menjador,
bones receptes i
sabors.

Al pati, nous jocs i
activitats!

Es comprovarà
que cap
ingredient
conté:

ou, fruits secs,
civada, ordi,
espelta, sègol,
blat, gluten,
fruites tropicals,
kiwi, préssec,
pinya, nabius,
remolatxa,
pèsols, mongeta
blanca,
crustacis, porc



Les fruites són de temporada i proximitat o producció integrada: mandarina, taronja ECO, pera ECO, poma ECO, plàtan/banana.

Les verdures i hortalisses són de temporada i proximitat o producció integrada: pebrot, tomàquet, coliflor, bròquil, patata ECO, ceba, pastanaga ECO.

El producte ECO i de proximitat a servir serà: cigrons, llenties, oli d'oliva.

Es servirà **pa SENSE GLUTEN** (baguette Shàr), exclusivament.

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.

*Els peixos a servir són: bacallà, lluç.



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors

SENSE LACTOSA (A.C.)
(N.O.) (I.S.)

Gener



DEL 5 AL 9 DE
GENER

DEL 12 AL 16 DE
GENER

DEL 19 AL 23 DE
GENER

DEL 26 AL 30 DE
GENER

CAVALCADA DE REIS



CREMA DE VERDURES
(carbassó, nap, pastanaga
i patata)

TRUITA DE **PATATA**
amb **enciam** i olives

Fruita del temps

ESPAGUETIS ECO A LA
NAPOLITANA
S/FORMATGE

TRUITA DE CARBASSÓ
amb **enciam** i olives

Fruita del temps

FESTIU

DIA DE REIS



SOPA DE BROU D'AU
AMB **FIDEUS ECO**

FRICANDÓ DE GALL
DINDI amb xampinyons

Fruita del temps

PÈSOLS AMB **PATATA**

GALL DINDI ESTOFAT
amb samfaina i cous cous

Fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES
A LA RIOJANA

TRUITA A LA FRANCESA
amb **enciam** i olives

Fruita del temps

TORNEM A L'ESCOLA!

LLENTIES **ECO**
ESTOFADES AMB **MILL**

HAMBURGUESA
VEGETAL CASOLANA
AL FORN (**S/LÀCTICS**)
amb **enciam** i pastanaga
ECO

Fruita del temps **ECO**

PAELLA **ECO** AMB
VERDURES DE L'HORT

ABADEJO A LA
LLIMONA AL FORN amb
enciam i pastanaga **ECO**

Fruita del temps **ECO**

BRÒQUIL AMB PATATA

DAUS DE PORC
ESTOFATS amb salsa de
tomàquet i ceba

Fruita del temps **ECO**

MACARRONS ECO A LA
CARBONARA (**Crema de
llet vegetal**, ceba, bacó)

TRUITA A LA FRANCESA
amb **enciam** i pastanaga

iogurt **VEGETAL**

ARRÒS **ECO** A LA
MILANESA (ceba,
tomàquet, pèsol, pernil
dolç)

CUES DE RAP AL FORN
A LA DONOSTIARRA

iogurt **VEGETAL**

MONGETES BLANQUES
ECO ESTOFADES AMB
VERDURES

POLLASTRE A L'ALLET
amb **enciam** i blat de
moro

iogurt **VEGETAL**

SOPA DE BROU D'AU
AMB **FIDEUS ECO**

POLLASTRE ROSTIT
amb **enciam** i pastanaga
ECO

iogurt **VEGETAL**

MONGETA TENDRA
AMB **PATATA**

NUGGETS DE
POLLASTRE CASOLANS
amb **enciam** i olives

Fruita del temps

CIGRONS **ECO**
ESTOFADES AMB
VERDURES DE
L'HORT

PERNILETS DE
POLLASTRE AL
ROMANÍ amb **enciam** i
blat de moro

Fruita del temps

CREMA DE CARBASSA
(carbassa, porro, patata)

MANDONGUILLES
MIXTES amb salsa de
tomàquet i ceba

Fruita del temps

ARRÒS AMB SALSA DE
TOMÀQUET

LLUÇ ENFARINAT
CASOLÀ amb **enciam** i
blat de moro

Fruita del temps

Comencem
un nou any ple
d'experiències!

Al menjador,
bones receptes i
sabors.

Al pati, nous jocs i
activitats!

Es comprovarà
que cap
ingredient
conté:
LACTOSA



Les fruites són de temporada i **proximitat** o **producció integrada**: mandarina, taronja **ECO**, pera **ECO**, poma **ECO**, pinya, plàtan/banana.

Els **vegetals**, **verdures** i **hortalisses** són de temporada i **proximitat**: patata, ceba, carbassa, naps, pèsols, tomàquet **ECO**, porro, api, alls, col, bròquil, escarola, coliflor, endívies, pastanaga **ECO**, enciam, rave, remolatxa.

El producte **ECO** i de **proximitat** a servir serà: Pèsols, mongetes blanques, cigrons, lletíes, macarrons, espaguetis, espirals, fideus, oli d'oliva. **Ous frescos**.

Es serveix d'acompanyament pa blanc (**S/LÀCTICS**) i dimarts i dijous es serveix **PA INTEGRAL (S/LÀCTICS)**.

Es serveix **IOGURT VEGETAL** o **FRUITA DEL TEMPS**. S'utilitza **sal iodada** per cuinar i arrebair.

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, egleff, platija, Maires, Lluc, seitons.



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors



Teno

Cuina i lleure
de proximitat

Gener

SENSE LACTOSA (sí
iogurt, sí formatge) (M.G.)DEL 5 AL 9 DE
GENERDEL 12 AL 16 DE
GENERDEL 19 AL 23 DE
GENERDEL 26 AL 30 DE
GENER

DILLUNS

CAVALCADA
DE REISCREMA DE VERDURES
(carbassó, nap, pastanaga
i patata)TRUITA DE PATATA
amb enciam i olives

Fruita del temps

ESPAGUETIS ECO A LA
NAPOLITANA AMB
FORMATGETRUITA DE CARBASSÓ
amb enciam i olives

Fruita del temps

FESTIU

DIMARTS

DIA DE REIS

SOPA DE BROU D'AU
AMB FIDEUS ECOFRICANDÓ DE GALL
DINDI amb xampinyons

Fruita del temps

PÈSOLS AMB PATATA

GALL DINDI ESTOFAT
amb samfaina i cous cous

Fruita del temps

LLENTIES ESTOFADES
A LA RIOJANATRUITA DE FORMATGE
amb enciam i olives

Fruita del temps

DIMECRES

TORNEM
A
L'ESCOLA!LLENTIES ECO
ESTOFADES AMB MILLHAMBURGUESA
VEGETAL CASOLANA
AL FORN (S/LÀCTICS)
amb enciam i pastanaga
ECO

Fruita del temps ECO

PAELLA ECO AMB
VERDURES DE L'HORTABADEJO A LA
LLIMONA AL FORN amb
enciam i pastanaga ECO

Fruita del temps ECO

BRÒQUIL AMB PATATA

DAUS DE PORC
ESTOFATS amb salsa de
tomàquet i ceba

Fruita del temps ECO

DIJOUS

MACARRONS ECO A LA
CARBONARA (Crema de
llet vegetal, ceba, bacó)TRUITA A LA FRANCESA
amb enciam i pastanagaiogurt natural sense
sucreARRÒS ECO A LA
MILANESA (ceba,
tomàquet, pèsols, pernil
dolç)CUES DE RAP AL FORN
A LA DONOSTIARRAiogurt natural sense
sucreMONGETES BLANQUES
ECO ESTOFADES AMB
VERDURESPOLLASTRE A L'ALLET
amb enciam i blat de
moroiogurt natural sense
sucreSOPA DE BROU D'AU
AMB FIDEUS ECOPOLLASTRE ROSTIT
amb enciam i pastanaga
ECOiogurt natural sense
sucre

DIVENDRES

MONGETA TENDRA
AMB PATATANUGGETS DE
POLLASTRE CASOLANS
amb enciam i olives

Fruita del temps

CIGRONS ECO
ESTOFATS AMB
VERDURETES DE
L'HORTPERNILETS DE
POLLASTRE AL
ROMANÍ amb enciam i
blat de moro

Fruita del temps

CREMA DE CARBASSA
(carbassa, porro, patata)MANDONGUILLES
MIXTES amb salsa de
tomàquet i ceba

Fruita del temps

ARRÒS AMB SALSA DE
TOMÀQUETLLUÇ ENFARINAT
CASOLÀ amb enciam i
blat de moro

Fruita del temps

Comencem
un nou any ple
d'experiències!Al menjador,
bones receptes i
sabors.Al pati, nous jocs i
activitats!Es comprovarà
que cap
ingredient
conté:
LACTOSA

Les fruites són de temporada i proximitat o producció integrada: mandarina, taronja ECO, pera ECO, poma ECO, pinya, plàtan/banana.

Els vegetals, verdures i hortalisses són de temporada i proximitat: patata, ceba, carbassa, naps, pèsols, tomàquet ECO, porro, api, alls, col, bròquil, escarola, coliflor, endívies, pastanaga ECO, enciam, rave, remolatxa. El producte ECO i de proximitat a servir serà: Pèsols, mongetes blanques, cigrons, lletíes, macarrons, espaguetis, espirals, fideus, oli d'oliva. Ous frescos.

Es serveix d'acompanyament pa blanc (S/LÀCTICS) i dimarts i dijous es serveix PA INTEGRAL (S/LÀCTICS).

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, platja, Maires, Lluc, seitons.



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors



SENSE LACTOSA + NO
TARONJA + NO KIWI (A.A.)

Gener



DEL 5 AL 9 DE
GENER

CAVALCADA DE REIS



DEL 12 AL 16 DE
GENER

CREMA DE VERDURES
(carbassó, nap, pastanaga
i patata)

TRUITA DE **PATATA**
amb **enciam** i olives

Fruita del temps (NO
TARONJA, NO KIWI)

DEL 19 AL 23 DE
GENER

ESPAGUETIS **ECO** A LA
NAPOLITANA
S/FORMATGE

TRUITA DE CARBASSÓ
amb **enciam** i olives

Fruita del temps (NO
TARONJA, NO KIWI)

DEL 26 AL 30 DE
GENER

FESTIU

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

DIA DE REIS



SOPA DE BROU D'AU
AMB **FIDEUS ECO**

FRICANDÓ DE GALL
DINDI amb xampinyons

Fruita del temps (NO
TARONJA, NO KIWI)

PÈSOLS AMB **PATATA**

GALL DINDI ESTOFAT
amb samfaina i cous cous

Fruita del temps (NO
TARONJA, NO KIWI)

LLENTIES ESTOFADES
A LA RIOJANA

TRUITA A LA FRANCESA
amb **enciam** i olives

Fruita del temps (NO
TARONJA, NO KIWI)

TORNEM A L'ESCOLA!

LLENTIES **ECO**
ESTOFADES AMB **MILL**

HAMBURGUESA
VEGETAL CASOLANA
AL FORN (**S/LÀCTICS**)
amb **enciam** i **pastanaga
ECO**

Fruita del temps **ECO** (NO
TARONJA, NO KIWI)

PAELLA **ECO** AMB
VERDURES DE L'HORT

ABADEJO A LA
LLIMONA AL FORN amb
enciam i **pastanaga ECO**

Fruita del temps **ECO**
(NO **TARONJA, NO KIWI**)

BRÒQUIL AMB PATATA

DAUS DE PORC
ESTOFATS amb salsa de
tomàquet i ceba

Fruita del temps **ECO**
(NO **TARONJA, NO KIWI**)

MACARRONS ECO A LA
CARBONARA (**Crema de
llet vegetal**, ceba, bacó)

TRUITA A LA FRANCESA
amb **enciam** i pastanaga

iogurt VEGETAL

ARRÒS ECO A LA
MILANESA (ceba,
tomàquet, pèsols, pernil
dolç)

**CUES DE RAP AL FORN
A LA DONOSTIARRA**

iogurt VEGETAL

**MONGETES BLANQUES
ECO** ESTOFADES AMB
VERDURES

POLLASTRE A L'ALLET
amb **enciam** i blat de
moro

iogurt VEGETAL

**SOPA DE BROU D'AU
AMB FIDEUS ECO**

POLLASTRE ROSTIT
amb **enciam** i **pastanaga
ECO**

iogurt VEGETAL

**MONGETA TENDRA
AMB PATATA**

**NUGGETS DE
POLLASTRE CASOLANS**
amb **enciam** i olives

Fruita del temps (NO
TARONJA, NO KIWI)

CIGRONS ECO
ESTOFADES AMB
VERDURETES DE
L'HORT

**PERNILETS DE
POLLASTRE AL
ROMANÍ** amb **enciam** i
blat de moro

Fruita del temps (NO
TARONJA, NO KIWI)

CREMA DE CARBASSA
(carbassa, porro, patata)

**MANDONGUILLES
MIXTES** amb salsa de
tomàquet i ceba

Fruita del temps (NO
TARONJA, NO KIWI)

**ARRÒS AMB SALSA DE
TOMÀQUET**

**LLUÇ ENFARINAT
CASOLÀ** amb **enciam** i
blat de moro

Fruita del temps (NO
TARONJA, NO KIWI)

Comencem
un nou any ple
d'experiències!

Al menjador,
bones receptes i
sabors.

Al pati, nous jocs i
activitats!

Es comprovarà
que cap
ingredient
conté:
**LACTOSA +
TARONJA + KIWI**



Les fruites són de temporada i **proximitat** o **producció integrada**: pera **ECO**, poma **ECO**, pinya, plàtan/banana.
Els vegetals, verdures i hortalisses són de temporada i **proximitat**: patata, ceba, carbassa, naps, pèsols, tomàquet
ECO, porro, api, alls, col, bròquil, escarola, coliflor, endívies, 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 d'acompanyament pa blanc (**S/LÀCTICS**) i dimarts i dijous es serveix **PA INTEGRAL (S/LÀCTICS)**.
Es serveix **IOGURT VEGETAL** o **FRUITA DEL TEMPS**. 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, Maires,
Lluc, seitons.



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors

SENSE LLENTIES (B.S.)

Gener

DEL 5 AL 9 DE
GENERDEL 12 AL 16 DE
GENERDEL 19 AL 23 DE
GENERDEL 26 AL 30 DE
GENERCAVALCADA
DE REISCREMA DE VERDURES
(carbassó, nap, pastanaga
i patata)TRUITA DE PATATA
amb enciam i olives

Fruita del temps

ESPAGUETIS ECO A LA
NAPOLITANA AMB
FORMATGETRUITA DE CARBASSÓ
amb enciam i olives

Fruita del temps

FESTIU

DIA DE REIS

SOPA DE BROU D'AU
AMB FIDEUS ECOFRICANDÓ DE GALL
DINDI amb xampinyons

Fruita del temps

PÈSOLS AMB PATATA

GALL DINDI ESTOFAT
amb samfaina i cous cous

Fruita del temps

CIGRONS ESTOFATS A
LA RIOJANATRUITA DE FORMATGE
amb enciam i olives

Fruita del temps

TORNEM
A
L'ESCOLA!MONGETES BLANQUES
ECO ESTOFADES AMB
MILLHAMBURGUESA
VEGETAL CASOLANA
AL FORN amb enciam i
pastanaga ECO

Fruita del temps ECO

PAELLA ECO AMB
VERDURES DE L'HORTABADEJO A LA
LLIMONA AL FORN amb
enciam i pastanaga ECO

Fruita del temps ECO

BRÒQUIL AMB PATATA

DAUS DE PORC
ESTOFATS amb salsa de
tomàquet i ceba

Fruita del temps ECO

MACARRONS ECO A LA
CARBONARA (Crema de
llet de vaca, ceba, bacó)TRUITA A LA FRANCESA
amb enciam i pastanagalogurt natural sense
sucreARRÒS ECO A LA
MILANESA (ceba,
tomàquet, pèsols, pernil
dolç)CUES DE RAP AL FORN
A LA DONOSTIARRAlogurt natural sense
sucreMONGETES BLANQUES
ECO ESTOFADES AMB
VERDURESPOLLASTRE A L'ALLET
amb enciam i blat de
morologurt natural sense
sucreSOPA DE BROU D'AU
AMB FIDEUS ECOPOLLASTRE ROSTIT
amb enciam i pastanaga
ECOlogurt natural sense
sucreMONGETA TENDRA
AMB PATATANUGGETS DE
POLLASTRE CASOLANS
amb enciam i olives

Fruita del temps

CIGRONS ECO
ESTOFATS AMB
VERDURETES DE
L'HORTPERNILETS DE
POLLASTRE AL
ROMANÍ amb enciam i
blat de moro

Fruita del temps

CREMA DE CARBASSA
(carbassa, porro, patata)MANDONGUILLES
MIXTES amb salsa de
tomàquet i ceba

Fruita del temps

ARRÒS AMB SALSA DE
TOMÀQUETLLUÇ ENFARINAT
CASOLÀ amb enciam i
blat de moro

Fruita del temps

Comencem
un nou any ple
d'experiències!Al menjador,
bones receptes i
sabors.Al pati, nous jocs i
activitats!

Les fruites són de temporada i proximitat o producció integrada: mandarina, taronja ECO, pera ECO, poma ECO, pinya, plàtan/banana.

Els vegetals, verdures i hortalisses són de temporada i proximitat: patata, ceba, carbassa, naps, pèsols, tomàquet ECO, porro, api, alls, col, bròquil, escarola, coliflor, endívies, pastanaga ECO, enciam, rave, remolatxa. El producte ECO i de proximitat a servir serà: Pèsols, mongetes blanques, cigrons, 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 logurt 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, Maïres, Lluc, seitons.



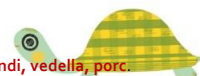
@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors



Teno

Cuina i lleure
de proximitat