

LA CUNA

Febrer

TRITURATS

DEL 2 AL 6 DE FEBRER

DEL 9 AL 13 DE FEBRER

DEL 16 AL 20 DE FEBRER

DEL 23 AL 27 DE FEBRER

DILLUNS

CREMA DE PATATES
ESTOFADES AMB
VERDURES AMB
TRUITA A LA
FRANCESA

Fruita triturada

CREMA DE LLENTIES **ECO**
ESTOFADES AMB **MILL**
AMB TRUITA A LA
FRANCESA

Fruita triturada

FESTIU

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
TRUITA A LA
FRANCESA

Fruita triturada

DIMARTS

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
GALL DINDI AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB VERDURETES
DE TEMPORADA AMB
POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE LLENTIES
ECO ESTOFADES
AMB VERDURES
AMB TRUITA A LA
FRANCESA

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
POLLASTRE AL FORN

Fruita triturada

DIMECRES

CREMA DE
MONGETES
BLANQUES **ECO**
GUISADES AMB
VERDURES
AMB *PEIX BLANC
AL FORN

Fruita triturada **ECO**

CREMA DE CIGRONS **ECO**
ESTOFATS AMB ARRÒS
AMB BACALLÀ AL FORN

Fruita triturada **ECO**

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
POLLASTRE AL FORN

Fruita del Fruita
triturada **ECO**

CREMA DE LLENTIES
ECO ESTOFADES AMB
VERDURES
AMB *PEIX BLANC AL
FORN

Fruita triturada **ECO**

DIJOUS

CREMA DE
CARBASSA (Carbassa,
pastanaga, porro i patata)
AMB POLLASTRE AL
FORN

Fruita triturada

CREMA DE BRÒQUIL AMB
PATATA AMB
RAGOUT DE GALL DINDI

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
LLUÇ AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE MONGETA
TENDRA AMB PATATA
AMB
VEDELLA 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
GALL DE SANT PERE
AL FORN

Fruita triturada

SÈMOLA AMB
VERDURETES DE
TEMPORADA AMB
VEDELLA AL FORN

Fruita triturada

CREMA DE VERDURES
DE TEMPORADA
(Bròquil, Carbassó, porro,
patata)
AMB POLLASTRE A LA
PLANXA

Fruita triturada

CREMA DE CIGRONS
ESTOFATS AMB
VERDURETES
AMB *PEIX BLANC AL
FORN

Fruita triturada

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, pèsols, ceba, carbassa, naps, cols de Brussel·les, porro, api, alls, col, bròquil, coliflor, xirivia, pastanaga **ECO**.

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 **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, platja, lluç.



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors

Teno

Cuina i lleure
de proximitat

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