



TRITURATS

DEL 2 AL 6 DE MARÇ DEL 9 AL 13 DE MARÇ DEL 16 AL 20 DE MARÇ DEL 23 AL 27 DE MARÇ DEL 30 AL 31 DE MARÇ

DILLUNS

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA A LA FRANCESA Fruita triturada	CREMA DE LLENTIES ECO ESTOFADES AMB VERDURES o PATATES ESTOFADES AMB VERDURES AMB TRUITA A LA FRANCESA Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB TRUITA A LA FRANCESA Fruita triturada	CREMA DE LLENTIES ECO ESTOFADES AMB CARBASSA o PATATES ESTOFADES AMB VERDURES AMB TRUITA A LA FRANCESA Fruita triturada	
---	--	---	--	--

DIMARTS

CREMA VICHYSSEOISE (Porro, patata, crema de llet vegetal) AMB POLLASTRE AL FORN Fruita triturada	PATATES ESTOFADES AMB VERDURES AMB VEDELLA AL FORN Fruita triturada	CREMA DE CARBASSA (carbassa, porro, nap, patata) AMB POLLASTRE AL FORN Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL DINDI AL FORN Fruita triturada	
---	--	--	---	--

DIMECRES

CREMA DE LLENTIES ECO ESTOFADES AMB MILL o PATATES ESTOFADES AMB VERDURES AMB BACALLÀ AL FORN Fruita triturada ECO	BRÒQUIL AMB PATATA AMB GALL DINDI AL FORN Fruita triturada ECO	CREMA DE CIGRONS ECO ESTOFATS AMB ARRÒS o PATATES ESTOFADES AMB VERDURES AMB *PEIX BLANC A LA PLANXA Fruita triturada ECO	CREMA DE BRÒQUIL AMB PASTANAGA (bròquil, pastanaga, porro, patata) AMB GALL DE SANT PERE AL FORN Fruita triturada ECO	
---	---	--	--	--

DIJOUS

SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB GALL DINDI AL FORN Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB LLUÇ AL FORN Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB *PEIX BLANC AL FORN Fruita triturada	CREMA DE MONGETES BLANQUES ECO ESTOFADES AMB DAUS DE PATATA o PATATES ESTOFADES AMB VERDURES 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

CREMA DE CIGRONS ECO ESTOFATS AMB VERDURETES DE L'HORT o PATATES ESTOFADES AMB VERDURES AMB *PEIX BLANC AL FORN Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB POLLASTRE AL FORN Fruita triturada	CREMA DE PÈSOLS AMB PATATA o PATATES ESTOFADES AMB VERDURES AMB GALL DINDI AL FORN Fruita triturada	SÈMOLA AMB VERDURETES DE TEMPORADA AMB PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN Fruita triturada	
---	--	--	---	--

Les fruites són de temporada i proximitat o producció integrada: poma ECO, mandarina, taronja ECO, pera ECO, plàtan/banana.
Els vegetals, verdures i hortalisses són de temporada i proximitat: patata, ceba, naps, porro, api, col, 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. 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, Lluç.



@tenomenjadors @Teno_menjadors @tenomenjadors

Teno
Cuina i lleure de proximitat