

Setembre

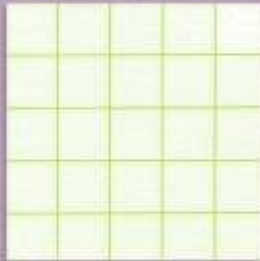
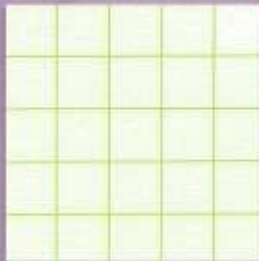
2018

DEL 12 AL 14 DE SETEMBRE

DEL 17 AL 21 DE SETEMBRE

DEL 24 AL 28 DE SETEMBRE

DILLUNS



ESPAGUETIS **S/GLUTEN**
AMB TOMÀQUET

TRUITA A LA FRANCESA
amb enciam i pastanaga

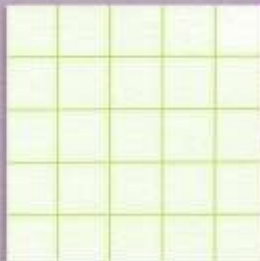
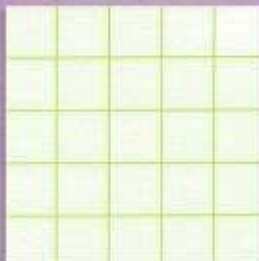
Pa **S/GLUTEN** i fruita del temps

ESPIRALS **S/GLUTEN**
AL PESTO

PEIX ARREBOSSAT
amb enciam i tomàquet

Pa **S/GLUTEN** i fruita del temps

DIMARTS



AMANIDA DE PATATA

LLUÇ AL FORN
amb tomàquet amanit

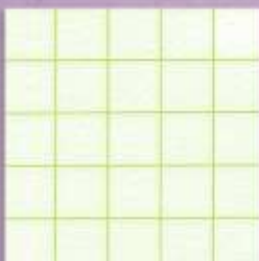
Pa **S/GLUTEN** i fruita del temps

TRINXAT DE COL
I PATATA

POLLASTRE AL FORN
amb amanida

Pa **S/GLUTEN** i fruita del temps

DIMECRES



AMANIDA DE PASTA
S/GLUTEN

ESCALOPA DE POLLASTRE
amb enciam i cogombre

Pa **S/GLUTEN** i fruita del temps

LLENTIES
AMB VERDURES

HAMBURGUESA VEGETAL*
amb enciam i olives

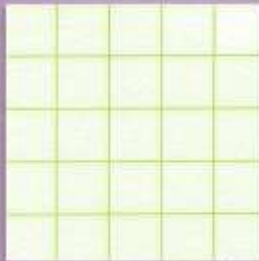
Pa **S/GLUTEN** i fruita del temps

ARRÓS
A LA CASSOLA
(amb costella i salsitxa de porc)

TRUITA DE PERNIL
amb enciam i cogombre

Pa **S/GLUTEN** i fruita del temps

DIJOUS



ARRÓS AMB VERDURES

BACALLÀ
A LA LLAUNA

Pa **S/GLUTEN** i fruita del temps

ARRÓS TRES DELÍCIES

POLLASTRE
A LA LLIMONA
amb enciam i cogombre

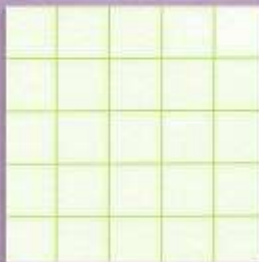
Pa **S/GLUTEN** i fruita del temps

CIGRONS SALTEJATS
AMB **CEBA**

LLOM AMB SALSA
amb enciam i pastanaga

Pa **S/GLUTEN** i fruita del temps

DIVENDRES



VERDURA TRICOLOR

LLOM DE PORC
AL FORN
amb enciam i blat de moro

Pa **S/GLUTEN** i gelat*

VICHYSOISSE

MANDONGUILLES*
MIXTES
a la jardinera

Pa **S/GLUTEN** i iogurt

CREMA DE CARBASSÓ

HAMBURGUESA* DE
VEDELLA
amb enciam i olives

Pa **S/GLUTEN** i gelat*

Dieta sense gluten



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



****TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTINGUIN GLUTEN. ELS FREGITS ES FARAN A PART, AMB FARINES ESPECIALS SENSE GLUTEN.**

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, lleties i mongetes seques i un cop a la setmana fruita .

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

ESPAGUETIS S/GLUTEN AMB TOMÀQUET
TRUITA A LA FRANCESA amb enciam i pastanaga
Pa S/GLUTEN i fruita del temps

ESPIRALS S/GLUTEN AL PESTO
PEIX ARREBOSSAT amb enciam i tomàquet
Pa S/GLUTEN i fruita del temps

Dieta sense gluten ni lactosa

DIMARTS

AMANIDA DE PATATA
LLUÇ AL FORN amb tomàquet amanit
Pa S/GLUTEN i fruita del temps

TRINXAT DE COL I PATATA
POLLASTRE AL FORN amb amanida
Pa S/GLUTEN i fruita del temps

DIMECRES

AMANIDA DE PASTA S/GLUTEN
ESCALOPA DE POLLASTRE amb enciam i cogombre
Pa S/GLUTEN i fruita del temps

LLENTIES AMB VERDURES
HAMBURGUESA DE VERDURES* amb enciam i olives
Pa S/GLUTEN i fruita del temps

ARRÒS A LA CASSOLA (amb costella i salsitxa de porc)
TRUITA DE PERNIL amb enciam i cogombre
Pa S/GLUTEN i fruita del temps

DIJOUS

ARRÒS AMB VERDURES
BACALLÀ A LA LLAUNA
Pa S/GLUTEN i fruita del temps

ARRÒS TRES DELÍCIES
POLLASTRE A LA LLIMONA amb enciam i cogombre
Pa S/GLUTEN i fruita del temps

CIGRONS SALTEJATS AMB CEBA
LLOM AMB SALSA* amb enciam i pastanaga
Pa S/GLUTEN i fruita del temps

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

DIVENDRES

VERDURA TRICOLOR
LLOM DE PORC AL FORN amb enciam i blat de moro
Pa S/GLUTEN i gelat*

VICHYSOISE S/LÀCTICS
MANDONGUILLES* MIXTES a la jardinera
Pa S/GLUTEN i iogurt sense lactosa

CREMA DE CARBASSÓ S/LÀCTICS
HAMBURGUESA* DE VEDELLA amb enciam i olives
Pa S/GLUTEN i gelat*



****TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTINGUIN LACTOSA NI GLUTEN. ELS FREGITS ES FARAN A PART, AMB FARINES ESPECIALS SENSE GLUTEN.**

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, lleties i mongetes seques i un cop a la setmana fruita.

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

ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET CASOLA
TRUITA A LA FRANCESA amb enciam i blat de moro
Pa i fruita PERMESA*

ESPIRALS AL PESTO
PEIX PLANXA amb enciam i tomàquet
Pa i fruita PERMESA*

DIMARTS

AMANIDA DE PATATA
LLUÇ AL FORN amb tomàquet amanit
Pa i fruita PERMESA*

TRINXAT DE COL I PATATA
POLLASTRE AL FORN amb amanida
Pa i fruita PERMESA*

DIMECRES

AMANIDA DE PASTA
CROQUETES DE POLLASTRE amb enciam i cogombre
Pa i fruita PERMESA*

LLENTIES AMB VERDURES
PEIX PLANXA amb enciam i olives
Pa i fruita PERMESA*

ARRÒS A LA CASSOLA (amb costella i salsitxa de porc)
TRUITA DE PERNIL amb enciam i cogombre
Pa i fruita PERMESA*

DIJOUS

ARRÒS AMB VERDURES S/PASTANAGA
BACALLÀ AL FORN amb enciam
Pa i fruita PERMESA*

ARRÒS TRES DELÍCIES S/PASTANAGA
POLLASTRE A LA LLIMONA amb enciam i cogombre
Pa i fruita PERMESA*

AMANIDA D'ARRÒS
LLOM AL FORN amb enciam i blat de moro
Pa i fruita PERMESA*

DIVENDRES

VERDURA TRICOLOR S/PASTANAGA
LLOM DE PORC AL FORN amb enciam i blat de moro
Pa i iogurt natural**

VICHYSOISSE
MANDONGUILLES MIXTES a la jardinera
Pa i iogurt natural**

CREMA DE CARBASSÓ
HAMBURGUESA DE VEDELLA amb enciam i olives
Pa i iogurt natural**

Dieta baixa en fructosa i sorbitol



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



***TOTS ELS INGREDIENTS S'HA DE COMPROVAR QUE SÓN S/SORBITOL**

***FRUITES PERMESES: MANDARINA, TARONJA, PRÈSSEC, PLÀTAN MADUR**

****Els iogurts HAURAN DE SER SENSE SUCRE AFEGIT (NATURAL NO DE SABORS)**

Teno

Cuina i lleure de proximitat





Setembre

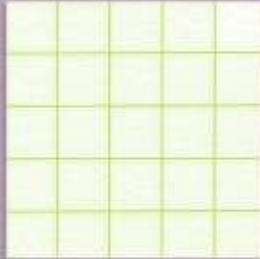
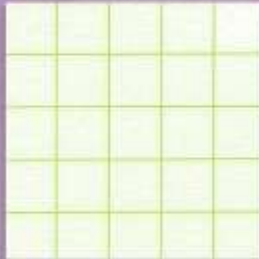
2018

DEL 12 AL 14 DE SETEMBRE

DEL 17 AL 21 DE SETEMBRE

DEL 24 AL 28 DE SETEMBRE

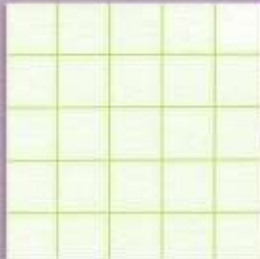
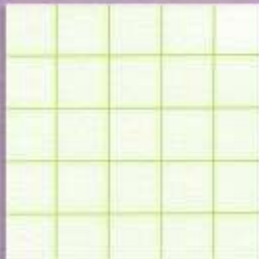
DILLUNS



PASTA AMB OLI
TRUITA A LA FRANCESA amb pastanaga bullida
Torrades i codonyat

PASTA AMB OLI
PEIX PLANXA amb pastanaga bullida
Torrades i codonyat

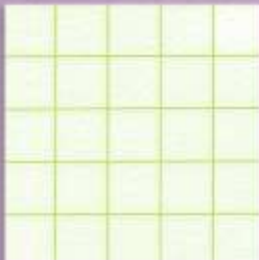
DIMARTS



PURÉ DE PATATA S/LÀCTICS
LLUÇ AL FORN amb pastanaga bullida
Torrades i compota

PASTANAGA I PATATA
POLLASTRE PLANXA amb arròs blanc
Torrades i compota

DIMECRES

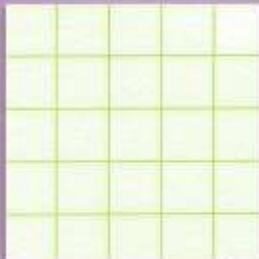


PASTA AMB OLI
POLLASTRE PLANXA amb pastanaga bullida
Torrades i compota

PASTANAGA I PATATA
PEIX PLANXA amb arròs blanc
Torrades i compota

ARRÒS BLANC AMB OLI
TRUITA DE PERNIL DOLÇ amb patata bullida
Torrades i compota

DIJOUS

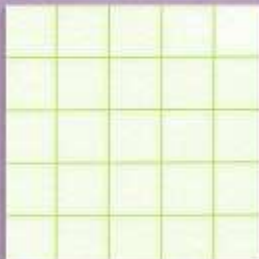


ARRÒS BLANC AMB OLI
PEIX PLANXA amb pastanaga bullida
Torrades i compota

ARRÒS BLANC AMB OLI
POLLASTRE A LA PLANXA amb pastanaga bullida
Torrades i compota

SOPA DE PASTA
LLOM PLANXA amb pastanaga bullida
Torrades i compota

DIVENDRES



CREMA DE CARBASSÓ S/PELL NI LÀCTICS
LLOM DE PORC AL FORN amb arròs blanc
Torrades i codonyat

CREMA DE PASTANAGA S/LÀCTICS
MANDONGUILLES MIXTES a la jardinera
Torrades i codonyat

CREMA DE CARBASSÓ S/PELL NI LÀCTICS
HAMBURGUESA DE VEDELLA amb arròs blanc
Torrades i codonyat

Dieta astringent



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



Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, llenties i mongetes seques i un cop a la setmana fruita .
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.





Setembre

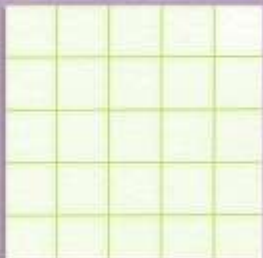
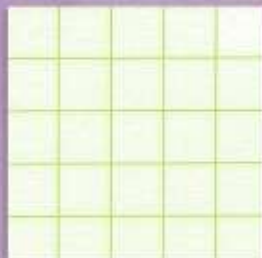
2018

DEL 12 AL 14 DE SETEMBRE

DEL 17 AL 21 DE SETEMBRE

DEL 24 AL 28 DE SETEMBRE

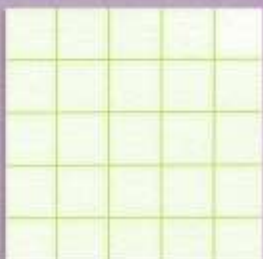
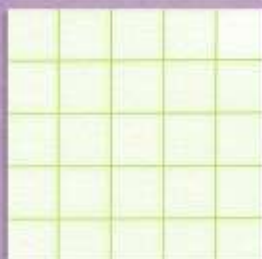
DILLUNS



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

SOPA DE PASTA
PEIX PLANXA
amb enciam i cogombre
Pa i fruita del temps*

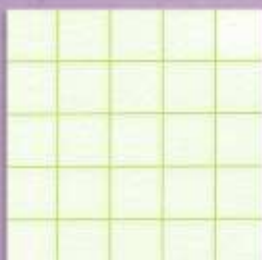
DIMARTS



AMANIDA DE PATATA **S/PÈSOLS**
LLUÇ AL FORN amb cogombre i tomàquet
Pa i fruita del temps*

TRINXAT DE COL I PATATA
POLLASTRE AL FORN amb amanida
Pa i fruita del temps*

DIMECRES

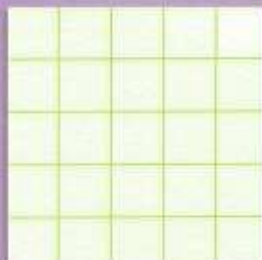


AMANIDA DE PASTA
CROQUETES* DE POLLASTRE amb enciam i cogombre
Pa i fruita del temps*

VERDURES **S/PÈSOLS**
HAMBURGUESA VEGETAL* amb enciam i olives
Pa i fruita del temps*

ARRÒS A LA CASSOLA **S/PÈSOLS** (amb costella i salsitxa* de porc)
TRUITA DE PERNIL amb enciam i cogombre
Pa i fruita del temps*

DIJOUS

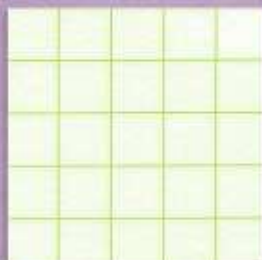


ARRÒS AMB VERDURES **S/PÈSOLS**
BACALLÀ A LA LLAUNA
Pa i fruita del temps*

ARRÒS TRES DELÍCIES **S/PÈSOLS**
POLLASTRE A LA LLI MONA amb enciam i cogombre
Pa i fruita del temps*

AMANIDA D'ARRÒS
LLOM AMB SALSA amb enciam i pastanaga
Pa i fruita del temps*

DIVENDRES



VERDURA TRICOLOR
LLOM DE PORC AL FORN amb enciam i blat de moro
Pa i iogurt*

VICHYSOISSE
BOTIFARRA* A LA PLANXA amb carbassó, pebrot i ceba
Pa i iogurt*

CREMA DE CARBASSÓ
HAMBURGUESA* DE VEDELLA amb pastanaga ratllada i tomàquet
Pa i iogurt*

Dieta sense llegum, soja ni prèsec.



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



****TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTINGUIN LLEGUMS, SOJA NI PRÈSEC.**

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, lleties i mongetes seques i un cop a la setmana fruita.

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

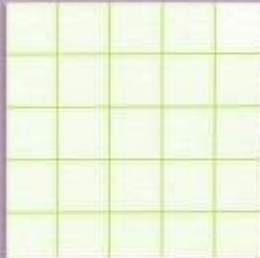
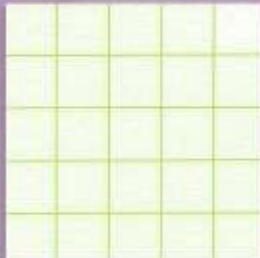
2018

DEL 12 AL 14 DE SETEMBRE

DEL 17 AL 21 DE SETEMBRE

DEL 24 AL 28 DE SETEMBRE

DILLUNS



ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET **S/LÀCTICS**

TRUITA A LA FRANCESA amb enciam i pastanaga

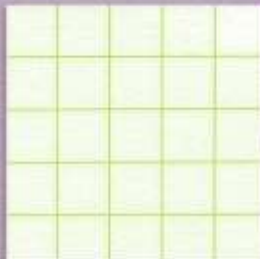
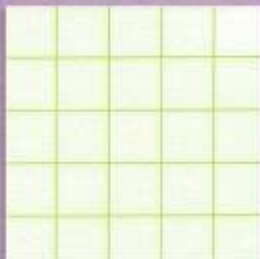
Pa i fruita del temps

ESPIRALS AL PESTO **S/LÀCTICS**

PEIX ARREBOSSAT amb enciam i tomàquet

Pa i fruita del temps

DIMARTS



AMANIDA DE PATATA

LLUÇ AL FORN amb tomàquet amanit

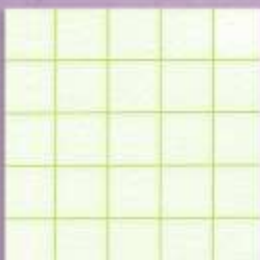
Pa i fruita del temps

TRINXAT DE COL I PATATA

POLLASTRE AL FORN amb amanida

Pa i fruita del temps

DIMECRES



AMANIDA DE PASTA

POLLASTRE ARREBOSSAT amb enciam i cogombre

Pa i fruita del temps

LLENTIES AMB VERDURES

HAMBURGUESA DE VERDURES* amb enciam i olives

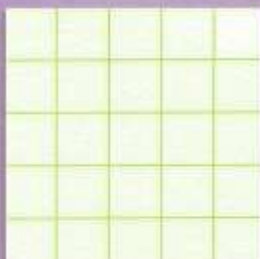
Pa i fruita del temps

ARRÒS A LA CASSOLA (amb costella i salsitxa de porc)

TRUITA DE PERNIL* amb enciam i cogombre

Pa i fruita del temps

DIJOUS



ARRÒS AMB VERDURES

BACALLÀ A LA LLAUNA

Pa i fruita del temps

ARRÒS TRES DELÍCIES

POLLASTRE A LA LLIMONA amb enciam i cogombre

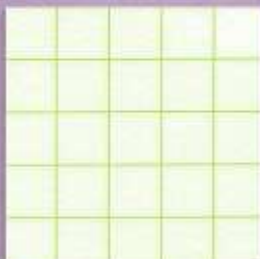
Pa i fruita del temps

CIGRONS SALTEJATS AMB PERNIL

LLOM AMB SALSA* amb enciam i pastanaga

Pa i fruita del temps

DIVENDRES



VERDURA TRICOLOR

LLOM DE PORC AL FORN amb enciam i blat de moro

Pa i **iogurt sense lactosa**

VICHYSOISSE **S/LÀCTICS**

MANDONGUILLES* MIXTES a la jardineria

Pa i **iogurt sense lactosa**

CREMA DE CARBASSÓ **S/LÀCTICS**

HAMBURGUESA* DE VEDELLA amb enciam i olives

Pa i **iogurt sense lactosa**

Dieta sense lactosa



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



****TOTS ELS INGREDIENTS ES COMPROVARÀ QUE NO CONTENEN LACTOSA.ELS PLATS ESPECIALS I ELS FREGITS ES FARAN A PART**

Els aliments ecològics que utilitzem en els nostres menús són: cigrons, llenties i mongetes seques i un cop a la setmana fruita .

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