

**SENSE PROTEÏNA
LLET DE VACA, NI OU
(si traces)**

Abril

DEL 1 AL 5
D'ABRIL

DEL 8 AL 12
D'ABRIL

DEL 15 AL 19
D'ABRIL

DEL 22 AL 26
D'ABRIL

DEL 29 AL 30
D'ABRIL

DILLUNS

**SETMANA
SANTA**

CREMA DE PASTANAGA
AMB *CROSTONS

PEIX AL FORN amb
tomàquet i olives

logurt VEGETAL

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

***PEIX AMB ALL I
JULIVERT AL FORN**
amb enciam **ECO** i
remolatxa

logurt VEGETAL

COLIFLOR AMB PATATA
AMB **BEIXAMEL** (amb
beguda vegetal)

PEIX AL FORN amb
enciam **ECO** i pastanaga

logurt VEGETAL

PASTA INTEGRAL (**S/OU**)
A LA NAPOLITANA
(**s/formatge**)

PEIX AL FORN
amb tomàquet i olives

logurt VEGETAL

DIMARTS

ARRÒS **ECO** AMB
TOMÀQUET

***PEIX ARREBOSSAT
CASOLÀ (S/OU)** amb
enciam **ECO** i remolatxa

Fruita del temps **ECO**

BRÒQUIL AMB PATATA
SENSE GRATINAR

LLENTIES AMB ARRÒS

Fruita del temps **ECO**

TASTET:
CRISPETES DE CIGRÓ
CREMA DE CARBASSÓ I
PORRO

POLLASTRE
ARREBOSSAT CASOLÀ
(**S/OU**) amb tomàquet i
olives

Fruita del temps **ECO**

**MENÚ LITERARI DE
SANT JORDI**
SOPA DE BROU D'AU
AMB LLETRES (**S/OU**)

PERNILETS DE DRAC
amb suc de pètals de rosa

***GELATINA ROSA /
logurt vegetal**

LLENTIES **ECO** A LA
RIOJANA (***CARN**)

POLLASTRE AL FORN
amb enciam **ECO** i
pastanaga ratllada

Fruita del temps **ECO**

DIMECRES

CREMA DE VERDURES
AMB *CROSTONS

GALL DINDI AMB
SALSA XIRIVIA I
PASTANAGA

Fruita del temps

PASTA (**S/OU**) **ECO** AL
PESTO (sense pinyons)

POLLASTRE ROSTIT
amb enciam **ECO** i blat de
moro

Fruita del temps

CIGRONS **ECO**
ESTOFATS AMB
VERDURES

PEIX A LA PLANXA
Amb enciam i blat de
moro

Fruita del temps

AMANIDA VARIADA
(enciam **ECO**, pastanaga
ratllada, olives i
s/formatge)

MACARRONS (**S/OU**)
ECO BOLONYESA DE
LLENTIES (tomàquet,
ceba i llenties)

Fruita del temps

DIJOUS

PASTA (**S/OU**) **ECO** AL
CURRY (ceba, nata
VEGETAL, curry)

PEIX A LA PLANXA
amb enciam **ECO** i
olives

Fruita del temps **ECO**

ARRÒS **ECO** AMB
VERDURES

***PEIX A L'ALLET**
amb enciam **ECO** i
pastanaga ratllada

Fruita del temps **ECO**

ESPINACS AMB
PATATA

WOK DE PORC AMB
VERDURES I ARROS

Fruita del temps **ECO**

ARRÒS **ECO** 3 DELÍCIES
(pèsols, pastanaga, **s/ou**)

***PEIX AL FORN** amb
tomàquet amanit i olives

Fruita del temps **ECO**

*Es comprovarà
que no contingui
cap ingredient o
traça de:*

**PROTEÏNA DE
LLET DE VACA.
VEDELLA I OU o
derivats**

DIVENDRES

MINISTRA DE
VERDURES **ECO**

LLENTIES **ECO**
ESTOFADES AMB
MILL

Fruita del temps

CIGRONS **ECO** AMB
ESPINACS

GALL DINDI A LA
LLIMONA amb patata al
caliu

Fruita del temps

PASTA (**S/OU**) AMB
XAMPINYONS

GALL DINDI AL FORN
amb tomàquet amanit

Fruita del temps **ECO**

PÈSOLS AMB PATATA

GALL DINDI ROSTIT amb
salsa de poma

Fruita del temps



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, nao, carbassa

Els aliments ecològics que utilitzem són: 100% dels llegums, arròs, pasta i amanida i dos cops per setmana la fruita.

Els dilluns es serveix **logurt d'origen de derivats vegetals**. S'utilitza **sal iodada** per cuinar i amanir

Les carns i el pollastre que oferim són de granges de proximitat..

Un cop al mes es servirà peix fresc. Els peixos a servir són: fogaoner, gallineta, gall de Sant Pere, Maire, Lluç, Llimanda, calamar, canana, potón



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors

Teno
Cuina i lleure
de proximitat

**SENSE PROTEÏNA
LLET DE VACA, NI OU
NI BLAT**

Abril

DILLUNS

DEL 1 AL 5
D'ABRIL

**SETMANA
SANTA**

DEL 8 AL 12
D'ABRIL

CREMA DE PASTANAGA
AMB *CROSTONS
(S/GLUTEN)

PEIX AL FORN amb
tomàquet i olives

logurt VEGETAL

DEL 15 AL 19
D'ABRIL

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

***PEIX AMB ALL I
JULIVERT AL FORN**
amb enciam **ECO** i
remolatxa

logurt VEGETAL

DEL 22 AL 26
D'ABRIL

COLIFLOR AMB PATATA
AMB **BEIXAMEL**
(S/GLUTEN) (amb
beguda vegetal)

PEIX AL FORN amb
enciam **ECO** i pastanaga

logurt VEGETAL

DEL 29 AL 30
D'ABRIL

PASTA (S/GLUTEN,
(S/OU) A LA
NAPOLITANA
(s/formatge)

PEIX AL FORN
amb tomàquet i olives

logurt VEGETAL

DIMARTS

ARRÒS **ECO** AMB
TOMÀQUET

***PEIX ARREBOSSAT
CASOLÀ (S/OU,
S/GLUTEN)** amb
enciam **ECO** i remolatxa

Fruita del temps ECO

BRÒQUIL AMB PATATA
SENSE GRATINAR

**MONGETES BLANQUES
AMB ARRÒS**

Fruita del temps ECO

TASTET:
CRISPETES DE CIGRÓ
CREMA DE CARBASSÓ I
PORRO

**POLLASTRE
ARREBOSSAT CASOLÀ
(S/OU, S/GLUTEN)** amb
tomàquet i olives

Fruita del temps ECO

**MENÚ LITERARI DE
SANT JORDI**
SOPA DE BROU D'AU
AMB LLETRES (S/OU,
S/GLUTEN)

PERNILETS DE DRAC
amb suc de pètals de rosa

***GELATINA ROSA /
logurt vegetal**

**CIGRONS ECO A LA
RIOJANA (*CARN)**

POLLASTRE AL FORN
amb enciam **ECO** i
pastanaga ratllada

Fruita del temps ECO

DIMECRES

CREMA DE VERDURES
AMB *CROSTONS
(S/GLUTEN)

**GALL DINDI AMB
SALSA XIRIVIA I
PASTANAGA**

Fruita del temps

PASTA (S/OU, S/GLUTEN)
ECO AL PESTO (sense
pinyons)

POLLASTRE ROSTIT
amb enciam **ECO** i blat de
moro

Fruita del temps

**CIGRONS ECO
ESTOFATS AMB
VERDURES**

PEIX A LA PLANXA
Amb enciam i blat de
moro

Fruita del temps

AMANIDA VARIADA
(enciam **ECO**, pastanaga
ratllada, olives i
s/formatge)

**MACARRONS (S/OU,
S/GLUTEN) ECO**
BOLONYESA DE PÈSOLS
(tomàquet, ceba i Pèsols)

Fruita del temps

DIJOUS

PASTA (S/OU,
S/GLUTEN) **ECO AL
CURRY** (ceba, nata
VEGETAL, curry)

PEIX A LA PLANXA
amb enciam **ECO** i
olives

Fruita del temps ECO

ARRÒS **ECO** AMB
VERDURES

***PEIX A L'ALLET**
amb enciam **ECO** i
pastanaga ratllada

Fruita del temps ECO

**ESPINACS AMB
PATATA**

**WOK DE PORC AMB
VERDURES I ARROS**

Fruita del temps ECO

ARRÒS **ECO** 3 DELÍCIES
(pèsols, pastanaga, s/ou)

***PEIX AL FORN** amb
tomàquet amanit i olives

Fruita del temps ECO

*Es comprovarà que
no contingui cap
ingredient o traça
de: **PROTEÏNA DE
LLET DE VACA.
VEDELLA, BLAT, NI
OU o derivats***

DIVENDRES

**MINESTRA DE
VERDURES ECO**

**CIGRONS ECO
ESTOFATS AMB MILL**

Fruita del temps

**CIGRONS ECO AMB
ESPINACS**

**GALL DINDI A LA
LLIMONA** amb patata al
caliu

Fruita del temps

**PASTA (S/OU,
S/GLUTEN) AMB
XAMPINYONS**

GALL DINDI AL FORN
amb tomàquet amanit

Fruita del temps ECO

PÈSOLS AMB PATATA

GALL DINDI ROSTIT amb
salsa de poma

Fruita del temps

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 són: 100% dels llegums, arròs, pasta i amanida i dos cops per setmana la fruita. Es serveix **pa SENSE GLUTEN**.

Els dilluns es serveix **iogurt d'origen de derivats vegetals**. S'utilitza **sal iodada** per cuinar i amanir

Les carns i el pollastre que oferim són de granges de proximitat.

Un cop al mes es servirà peix fresc. Els peixos a servir són: **fogonero, gallinetapagall de Sant Pere, Maire, Lluc,**

Llimanda, calamar, canana, potón



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors

Teno
Culina i lleure
de proximitat

SENSE OU

Abril

DEL 1 AL 5
D'ABRILDEL 8 AL 12
D'ABRILDEL 15 AL 19
D'ABRILDEL 22 AL 26
D'ABRILDEL 29 AL 30
D'ABRIL

DILLUNS

SETMANA
SANTACREMA DE PASTANAGA
AMB *CROSTONS**PEIX AL FORN** amb
tomàquet i olives

Iogurt natural sense sucre

ARRÒS **ECO** A LA
MILANESA (ceba,
tomàquet i pèsols)***PEIX AMB ALL I
JULIVERT AL FORN**
amb enciam **ECO** i
remolatxaIogurt natural sense
sucreCOLIFLOR AMB PATATA
I BEIXAMEL**PEIX AL FORN** amb
enciam **ECO** i pastanaga

Iogurt natural sense sucre

PASTA INTEGRAL (**S/OU**)
A LA NAPOLITANA (amb
formatge)**PEIX AL FORN**
amb tomàquet i olives

Iogurt natural sense sucre

DIMARTS

ARRÒS **ECO** AMB
TOMÀQUET***PEIX ARREBOSSAT
CASOLÀ (S/OU)** amb
enciam **ECO** i remolatxaFruita del temps **ECO**BRÒQUIL AMB PATATA
GRATINAT

LLENTIES AMB ARRÒS

Fruita del temps **ECO****TASTET:**
CRISPETES DE CIGRÓ
CREMA DE CARBASSÓ I
PORROPOLLASTRE
ARREBOSSAT CASOLÀ
(**S/OU**) amb tomàquet i
olivesFruita del temps **ECO****MENÚ LITERARI DE
SANT JORDI**
SOPA DE BROU D'AU
AMB LLETRES (**S/OU**)PERNILETS DE DRAC
amb suc de pètals de rosa

GELATINA ROSA

LLENTIES **ECO** A LA
RIOJANA**POLLASTRE AL FORN**
amb enciam **ECO** i
pastanaga ratlladaFruita del temps **ECO**

DIMECRES

CREMA DE VERDURES
AMB *CROSTONSGALL DINDI AMB
SALSA XIRIVIA I
PASTANAGA

Fruita del temps

PASTA (**S/OU**) **ECO** AL
PESTO (sense pinyons)POLLASTRE ROSTIT
amb enciam **ECO** i blat de
moro

Fruita del temps

CIGRONS **ECO**
ESTOFATS AMB
VERDURES**PEIX A LA PLANXA**
Amb enciam i blat de
moro

Fruita del temps

AMANIDA VARIADA
(enciam **ECO**, pastanaga
ratllada, olives i formatge)**MACARRONS (S/OU)**
ECO BOLONYESA DE
LLENTIES (tomàquet,
ceba i llenties)

Fruita del temps

DIJOUS

PASTA (**S/OU**) **ECO** AL
CURRY (ceba, nata,
curry)**PEIX A LA PLANXA**
amb enciam **ECO** i
olivesFruita del temps **ECO**ARRÒS **ECO** AMB
VERDURES***PEIX A L'ALLET**
amb enciam **ECO** i
pastanaga ratlladaFruita del temps **ECO**ESPINACS AMB
PATATAWOK DE PORC AMB
VERDURES I ARROSFruita del temps **ECO**ARRÒS **ECO** 3 DELÍCIES
(pèsols, pastanaga, **s/ou**)***PEIX AL FORN** amb
tomàquet amanit i olivesFruita del temps **ECO***Es comprovarà que
no contingui cap
ingredient o traça
de: **OU** o **derivats***

DIVENDRES

MINISTRA DE
VERDURES **ECO**LLENTIES **ECO**
ESTOFADES AMB
MILL

Fruita del temps

CIGRONS **ECO** AMB
ESPINACSGALL DINDI A LA
LLIMONA amb patata al
caliu

Fruita del temps

PASTA (**S/OU**) AMB
CARBONARA VEGETAL
(amb xampinyons i
formatge)GALL DINDI AL FORN
amb tomàquet amanitFruita del temps **ECO**

PÈSOLS AMB PATATA

GALL DINDI ROSTIT amb
salsa de poma

Fruita del temps

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 són: 100% dels llegums, arròs, pasta i amanida i dos cops per setmana la fruita.
Els dilluns es serveix iogurt natural sense sucre. S'utilitza sal iodada per cuinar i amanir
Les carns i el pollastre que oferim són de granges de proximitat.
Un cop al mes es servirà peix fresc. Els peixos a servir són: fagonero, gallineta, gall de Sant Pere, Maire, Lluc,
Llimanda, calamar, canana, potón



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors

Teno
Cuina i lleure
de proximitat

**SENSE OU, LLEGUMS,
ALVOCAT, PEIX I FRUITS SECS
ni PLV, NI GLUTEN**

Abril

DEL 1 AL 5
D'ABRIL

DEL 8 AL 12
D'ABRIL

DEL 15 AL 19
D'ABRIL

DEL 22 AL 26
D'ABRIL

DEL 29 AL 30
D'ABRIL

DILLUNS

**SETMANA
SANTA**

**CREMA DE PASTANAGA
AMB *CROSTONS
(S/ GLUTEN)**

GALL DINDI AL FORN
amb tomàquet i olives

logurt VEGETAL

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

**GALL DINDI AMB ALL I
JULIVERT AL FORN**
amb enciam **ECO** i
remolatxa

logurt VEGETAL

**COLIFLOR AMB PATATA
AMB BEIXAMEL
(S/ GLUTEN)** (amb
beguda vegetal)

LLOM AL FORN amb
enciam **ECO** i pastanaga

logurt VEGETAL

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

LLOM AL FORN
amb tomàquet i olives

logurt VEGETAL

DIMARTS

**ARRÒS ECO AMB
TOMÀQUET**

***POLLASTRE
ARREBOSSAT
CASOLÀ (S/ OU,
S/ GLUTEN)** amb
enciam **ECO** i remolatxa

Fruita del temps ECO

**BRÒQUIL AMB PATATA
SENSE GRATINAR**

**LLOM AL FORN AMB
ARRÒS**

Fruita del temps ECO

**CREMA DE CARBASSÓ I
PORRO**

**POLLASTRE
ARREBOSSAT CASOLÀ
(S/ OU, S/ GLUTEN)** amb
tomàquet i olives

Fruita del temps ECO

**MENÚ LITERARI DE
SANT JORDI
SOPA DE BROU D'AU
AMB LLETRES (S/ OU,
S/ GLUTEN)**

PERNILETS DE DRAC
amb suc de pètals de rosa

***GELATINA ROSA /
logurt vegetal**

AMANIDA VARIADA
(enciam **ECO**, pastanaga
ratllada, olives i
s/ formatge)

**MACARRONS (S/ OU,
S/ GLUTEN) ECO
BOLONYESA DE
VEDELLA** (tomàquet,
ceba i **VEDELLA**)

Fruita del temps

**PATATES ECO A LA
RIOJANA (*CARN)**

POLLASTRE AL FORN
amb enciam **ECO** i
pastanaga ratllada

Fruita del temps ECO

DIMECRES

**CREMA DE VERDURES
AMB *CROSTONS
(S/ GLUTEN)**

**GALL DINDI AMB
SALSA XIRIVIA I
PASTANAGA**

Fruita del temps

**PASTA (S/ OU, S/ GLUTEN)
ECO AL PESTO** (sense
pinyons)

POLLASTRE ROSTIT
amb enciam **ECO** i blat de
moro

Fruita del temps

**PATATES ECO
ESTOFADES AMB
VERDURES (s/ pèsols)**

**HAMBURGUESA D'AU
A LA PLANXA** Amb
enciam i blat de moro

Fruita del temps

ARRÒS ECO 3 DELÍCIES
(blat de moro, pastanaga,
s/ ou)

POLLASTRE AL FORN
amb tomàquet amanit i
olives

Fruita del temps ECO

*Es comprovarà que
no contingui cap
ingredient o traça
de: **OU, LLEGUMS
(soja), ALVOCAT,
PROTEÏNA DE LLET
DE VACA, GLUTEN,
PEIX, NI FRUITS
SECS NI DERIVATS.***

DIJOUS

**PASTA (S/ OU,
S/ GLUTEN) ECO AMB
CREMA VEGETAL**
(ceba, nata **VEGETAL**)

**HAMBURGUESA
MIXTA A LA PLANXA**
amb enciam **ECO** i
olives

Fruita del temps ECO

**ARRÒS ECO AMB
VERDURES (s/ pèsols)**

POLLASTRE A L'ALLET
amb enciam **ECO** i
pastanaga ratllada

Fruita del temps ECO

**ESPINACS AMB
PATATA**

**WOK DE PORC AMB
VERDURES (s/ pèsols) I
ARROS**

Fruita del temps ECO

POLLASTRE AL FORN
amb tomàquet amanit i
olives

Fruita del temps ECO

DIVENDRES

**MINISTRA DE
VERDURES ECO**
(s/ pèsols)

**LLOM AL FORN amb
patata al forn**

Fruita del temps

CREMA DE VERDURES

**GALL DINDI A LA
LLIMONA** amb patata al
caliu

Fruita del temps

**PASTA (S/ OU,
S/ GLUTEN) AMB
XAMPINYONS**

GALL DINDI AL FORN
amb tomàquet amanit

Fruita del temps ECO

**MONGETA TENDRA
AMB PATATA**

GALL DINDI ROSTIT amb
salsa de poma

Fruita del temps

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 són: 100% dels llegums, arròs, pasta i amanida i dos cops per setmana la fruita.

Els dilluns es serveix **iogurt d'origen de derivats vegetals, NO DE SOJA**. S'utilitza **sal iodada** per cuinar i amanir. Es serveix **pa SENSE GLUTEN**.

Les carns i el pollastre que oferim són de granges de proximitat.



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors

Teno
Cuina i lleure
de proximitat

SENSE FRUITS
SECS

Abril

DEL 1 AL 5
D'ABRILDEL 8 AL 12
D'ABRILDEL 15 AL 19
D'ABRILDEL 22 AL 26
D'ABRILDEL 29 AL 30
D'ABRIL

DILLUNS

SETMANA
SANTACREMA DE PASTANAGA
AMB *CROSTONSOUS AMB BEIXAMEL
(s/nou moscada)
CASOLANS amb
tomàquet i olives

Iogurt natural sense sucre

ARRÒS ECO A LA
MILANESA (ceba,
tomàquet i pèsols)*PEIX AMB ALL I
JULIVERT AL FORN
amb enciam ECO i
remolatxaIogurt natural sense
sucreCOLIFLOR AMB PATATA
I BEIXAMEL (s/nou
moscada)OUS A LA CATALANA
CASOLANS amb enciam
ECO i pastanaga

Iogurt natural sense sucre

PASTA INTEGRAL A LA
NAPOLITANA (amb
formatge)*QUICHE DE
VERDURES, OU I PERNIL
DOLÇ amb tomàquet i
olives

Iogurt natural sense sucre

DIMARTS

ARRÒS ECO AMB
TOMÀQUET*PEIX ARREBOSSAT
CASOLÀ amb enciam
ECO i remolatxa

Fruita del temps ECO

BRÒQUIL AMB PATATA
GRATINAT

LLENTIES AMB ARRÒS

Fruita del temps ECO

TASTET:
CRISPETES DE CIGRÓ
CREMA DE CARBASSÓ I
PORROPOLLASTRE
ARREBOSSAT CASOLÀ
amb tomàquet i olives

Fruita del temps ECO

MENÚ LITERARI DE
SANT JORDI
SOPA DE BROU D'AU
AMB LLETRESPERNILETS DE DRAC
amb suc de pètals de rosa

GELATINA ROSA

LLENTIES ECO A LA
RIOJANAPOLLASTRE AL FORN
amb enciam ECO i
pastanaga ratllada

Fruita del temps ECO

DIMECRES

CREMA DE VERDURES
AMB *CROSTONSGALL DINDI AMB
SALSA XIRIVIA I
PASTANAGA

Fruita del temps

PASTA ECO AL PESTO
(sense pinyons)POLLASTRE ROSTIT
amb enciam ECO i blat de
moro

Fruita del temps

CIGRONS ECO
ESTOFATS AMB
VERDURESTRUITA DE PATATES
Amb enciam i blat de
moro

Fruita del temps

AMANIDA VARIADA
(enciam ECO, pastanaga
ratllada, olives i formatge)MACARRONS ECO
BOLONYESA DE
LLENTIES (tomàquet,
ceba i lletnies)

Fruita del temps

DIJOUS

PASTA ECO AMB
CREMA DE LLET (ceba,
nata)TRUITA DE
CARBASSÓ amb
enciam ECO i olives

Fruita del temps ECO

ARRÒS ECO AMB
VERDURES*PEIX A L'ALLET
amb enciam ECO i
pastanaga ratllada

Fruita del temps ECO

ESPINACS AMB
PATATAWOK DE PORC AMB
VERDURES I ARROS

Fruita del temps ECO

ARRÒS ECO 3 DELÍCIES
(pèsols, pastanaga, ou)*PEIX AL FORN amb
tomàquet amanit i olives

Fruita del temps ECO

*Es comprovarà que
no contingui cap
ingredient o traça
de: FRUITS SECS NI
DERIVATS.*

DIVENDRES

MINISTRA DE
VERDURES ECOLLENTIES ECO
ESTOFADES AMB
MILL

Fruita del temps

CIGRONS ECO AMB
ESPINACSGALL DINDI A LA
LLIMONA amb patata al
caliu

Fruita del temps

PASTA AMB
CARBONARA VEGETAL
(amb xampinyons i
formatge)GALL DINDI AL FORN
amb tomàquet amanit

Fruita del temps ECO

PÈSOLS AMB PATATA

GALL DINDI ROSTIT amb
salsa de poma

Fruita del temps

*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 són: 100% dels llegums, arròs, pasta i amanida i dos cops per setmana la fruita.**Els dilluns es serveix iogurt natural sense sucre. S'utilitza sal iodada per cuinar i amanir**Les carns i el pollastre que oferim són de granges de proximitat..**Un cop al mes es servirà peix fresc. Els peixos a servir són: fogaonero, gallineta, Gall de Sant Pere, Maire, Lluc,**Llimanda, calamar, canana, potón*

@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors

Teno
Cuina i lleure
de proximitat

SENSE LACTOSA

Abril

DEL 1 AL 5
D'ABRILDEL 8 AL 12
D'ABRILDEL 15 AL 19
D'ABRILDEL 22 AL 26
D'ABRILDEL 29 AL 30
D'ABRILSETMANA
SANTACREMA DE PASTANAGA
AMB *CROSTONSOUS AMB BEIXAMEL
S/LACTOSA CASOLANS
amb tomàquet i oliveslogurt natural
S/LACTOSAARRÒS ECO A LA
MILANESA (ceba,
tomàquet i pèsols)*PEIX AMB ALL I
JULIVERT AL FORN
amb enciam ECO i
remolatxalogurt natural
S/LACTOSACOLIFLOR AMB PATATA
I BEIXAMEL S/LACTOSAOUS A LA CATALANA
CASOLANS (formatge
S/LACTOSA) amb enciam
ECO i pastanagalogurt natural
S/LACTOSAPASTA INTEGRAL A LA
NAPOLITANA (amb
formatge S/LACTOSA)QUICHE DE VERDURES,
OU I PERNIL DOLÇ
S/LACTOSA amb
tomàquet i oliveslogurt natural
S/LACTOSAARRÒS ECO AMB
TOMÀQUET+PEIX ARBOSSAT
CASOLÀ amb enciam
ECO i remolatxa

Fruita del temps ECO

BRÒQUIL AMB PATATA
GRATINAT S/LACTOSA

LLENTIES AMB ARRÒS

Fruita del temps ECO

TASTET:
CRISPETES DE CIGRÓ
CREMA DE CARBASSÓ I
PORROPOLLASTRE
ARBOSSAT CASOLÀ
amb tomàquet i olives

Fruita del temps ECO

MENÚ LITERARI DE
SANT JORDI
SOPA DE BROU D'AU
AMB LLETRESPERNILETS DE DRAC
amb suc de pètals de rosa

GELATINA ROSA

LLENTIES ECO A LA
RIOJANAPOLLASTRE AL FORN
amb enciam ECO i
pastanaga ratllada

Fruita del temps ECO

CREMA DE VERDURES
AMB *CROSTONSGALL DINDI AMB
SALSA XIRIVIA I
PASTANAGA

Fruita del temps

PASTA ECO AL PESTO
(sense pinyons)POLLASTRE ROSTIT
amb enciam ECO i blat de
moro

Fruita del temps

CIGRONS ECO
ESTOFATS AMB
VERDURESTRUITA DE PATATES
Amb enciam i blat de
moro

Fruita del temps

AMANIDA VARIADA
(enciam ECO, pastanaga
ratllada, olives i formatge
S/LACTOSA)MACARRONS ECO
BOLONYESA DE
LLENTIES (tomàquet,
ceba i llenties)

Fruita del temps

PASTA ECO AL CURRY
(ceba, nata
S/LACTOSA, curry)TRUITA DE
CARBASSÓ amb
enciam ECO i olives

Fruita del temps ECO

ARRÒS ECO AMB
VERDURES*PEIX A L'ALLET
amb enciam ECO i
pastanaga ratllada

Fruita del temps ECO

ESPINACS AMB
PATATAWOK DE PORC AMB
VERDURES I ARROS

Fruita del temps ECO

ARRÒS ECO 3 DELÍCIES
(pèsols, pastanaga, ou)*PEIX AL FORN amb
tomàquet amanit i olives

Fruita del temps ECO

MINISTRA DE
VERDURES ECOLLENTIES ECO
ESTOFADES AMB
MILL

Fruita del temps

CIGRONS ECO AMB
ESPINACSGALL DINDI A LA
LLIMONA amb patata al
caliu

Fruita del temps

PASTA AMB
CARBONARA VEGETAL
(amb xampinyons i
formatge S/LACTOSA)GALL DINDI AL FORN
amb tomàquet amanit

Fruita del temps ECO

PÈSOLS AMB PATATA

GALL DINDI ROSTIT amb
salsa de poma

Fruita del temps

*Es comprovarà que
no contingui cap
ingredient o traça
de: LACTOSA NI
DERIVATS.*

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 són: 100% dels llegums, arròs, pasta i amanida i dos cops per setmana la fruita.
Els dilluns es serveix **logurt natural SENSE LACTOSA**. S'utilitza **sal iodada** per cuinar i amanir.
Les carns i el pollastre que oferim són de granges de proximitat..
Un cop al mes es servirà peix fresc. Els peixos a servir són: **fogonero, gallineta, gall de Sant Pere, Maire, Lluc, Llimanda, calamar, canana, potón**



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors

Teno
Cuina i lleure
de proximitat

SENSE
GLUTEN

Abril

DEL 1 AL 5
D'ABRILDEL 8 AL 12
D'ABRILDEL 15 AL 19
D'ABRILDEL 22 AL 26
D'ABRILDEL 29 AL 30
D'ABRILSETMANA
SANTACREMA DE PASTANAGA
AMB *CROSTONS
(S/GLUTEN)OUS AMB BEIXAMEL
(S/GLUTEN) CASOLANS
amb tomàquet i olives

Iogurt natural sense sucre

ARRÒS ECO A LA
MILANESA (ceba,
tomàquet i pèsols)*PEIX AMB ALL I
JULIVERT AL FORN
amb enciam ECO i
remolatxaIogurt natural sense
sucreCOLIFLOR AMB PATATA
I BEIXAMEL (S/GLUTEN)OUS A LA CATALANA
CASOLANS amb enciam
ECO i pastanaga

Iogurt natural sense sucre

PASTA (S/GLUTEN) A LA
NAPOLITANA (amb
formatge)QUICHE (S/GLUTEN)
DE VERDURES, OU I
PERNIL DOLÇ
amb tomàquet i olives

Iogurt natural sense sucre

ARRÒS ECO AMB
TOMÀQUET*PEIX ARREBOSSAT
CASOLÀ (S/GLUTEN)
amb enciam ECO i
remolatxa

Fruita del temps ECO

BRÒQUIL AMB PATATA
GRATINATMONGETES BLANQUES
AMB ARRÒS

Fruita del temps ECO

TASTET:
CRISPETES DE CIGRÓ
CREMA DE CARBASSÓ I
PORROPOLLASTRE
ARREBOSSAT CASOLÀ
(S/GLUTEN) amb
tomàquet i olives

Fruita del temps ECO

MENÚ LITERARI DE
SANT JORDI
SOPA DE BROU D'AU
AMB LLETRES
(S/GLUTEN)PERNILETS DE DRAC
amb suc de pètals de rosa

GELATINA ROSA

CIGRONS ECO A LA
RIOJANA (*CARN)POLLASTRE AL FORN
amb enciam ECO i
pastanaga ratllada

Fruita del temps ECO

CREMA DE VERDURES
AMB *CROSTONS
(S/GLUTEN)GALL DINDI AMB
SALSA XIRIVIA I
PASTANAGA

Fruita del temps

PASTA (S/GLUTEN) ECO
AL PESTO (sense
pinyons)POLLASTRE ROSTIT
amb enciam ECO i blat de
moro

Fruita del temps

CIGRONS ECO
ESTOFATS AMB
VERDURESTRUITA DE PATATES
Amb enciam i blat de
moro

Fruita del temps

AMANIDA VARIADA
(enciam ECO, pastanaga
ratllada, olives i formatge)MACARRONS
(S/GLUTEN) ECO
BOLONYESA DE PÈSOLS
(tomàquet, ceba i Pèsols)

Fruita del temps

PASTA (S/GLUTEN)
ECO AL CURRY (ceba,
nata, curry)TRUITA DE
CARBASSÓ amb
enciam ECO i olives

Fruita del temps ECO

ARRÒS ECO AMB
VERDURES*PEIX A L'ALLET
amb enciam ECO i
pastanaga ratllada

Fruita del temps ECO

ESPINACS AMB
PATATAWOK DE PORC AMB
VERDURES I ARROS

Fruita del temps ECO

ARRÒS ECO 3 DELÍCIES
(pèsols, pastanaga, ou)*PEIX AL FORN amb
tomàquet amanit i olives

Fruita del temps ECO

*Es comprovarà que
no contingui cap
ingredient o traça
de: GLUTEN NI
DERIVATS.*MINISTRA DE
VERDURES ECOCIGRONS ECO
ESTOFATS AMB MILL

Fruita del temps

CIGRONS ECO AMB
ESPINACSGALL DINDI A LA
LLIMONA amb patata al
caliu

Fruita del temps

PASTA (S/GLUTEN)
AMB CARBONARA
VEGETAL (amb
xampinyons i formatge)GALL DINDI AL FORN
amb tomàquet amanit

Fruita del temps ECO

PÈSOLS AMB PATATA

GALL DINDI ROSTIT amb
salsa de poma

Fruita del temps

*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 són: 100% dels llegums, arròs, pasta i amanida i dos cops per setmana la fruita.**Es serveix PA SENSE GLUTEN.**Els dilluns es serveix iogurt natural sense sucre. S'utilitza sal iodada per cuinar i amanir**Les carns i el pollastre que oferim són de granges de proximitat.**Un cop al mes es servirà peix fresc. Els peixos a servir són: fogaferro, gallineta, gall de Sant Pere, Maire, Llog,**Llimanda, calamar, canana, potón*

@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors

Teno
Guina i lleure
de proximitat

DEL 1 AL 5
D'ABRILDEL 8 AL 12
D'ABRILDEL 15 AL 19
D'ABRILDEL 22 AL 26
D'ABRILDEL 29 AL 30
D'ABRILSETMANA
SANTACREMA DE PASTANAGA
AMB CROSTONSOUS AMB BEIXAMEL
CASOLANS amb
tomàquet i olives

Iogurt natural sense sucre

ARRÒS **ECO** A LA
MILANESA (ceba,
tomàquet i pèsols)**TRUITA DE FORMATGE**
amb enciam **ECO** i
remolatxaIogurt natural sense
sucreCOLIFLOR AMB PATATA
I BEIXAMELOUS A LA CATALANA
CASOLANS amb enciam
ECO i pastanaga

Iogurt natural sense sucre

PASTA INTEGRAL A LA
NAPOLITANA (amb
formatge)QUICHE DE VERDURES,
OU I **S/PERNIL DOLÇ**
amb tomàquet i olives

Iogurt natural sense sucre

ARRÒS **ECO** AMB
TOMÀQUET**TRUITA A LA
FRANCESA** amb
enciam **ECO** i remolatxaFruita del temps **ECO**BRÒQUIL AMB PATATA
GRATINAT

LLENTIES AMB ARRÒS

Fruita del temps **ECO****TASTET:**
CRISPETES DE CIGRÓ
CREMA DE CARBASSÓ I
PORRO**CROQUETES
VEGETALS** amb
tomàquet i olivesFruita del temps **ECO****MENÚ LITERARI DE
SANT JORDI**
SOPA DE BROU DE
VERDURES AMB
LLETRES**SEITÀ AL FORN** amb suc
de pètals de rosa

GELATINA ROSA

LLENTIES **ECO** A LA
RIOJANAHAMBURGUESA
VEGETAL AL FORN amb
enciam **ECO** i pastanaga
ratlladaFruita del temps **ECO**CREMA DE VERDURES
AMB CROSTONS**PÈSOLS** AMB SALSA
XIRIVIA I PASTANAGA

Fruita del temps

PASTA **ECO** AL PESTO
(sense pinyons)**TOFU ROSTIT**
amb enciam **ECO** i blat de
moro

Fruita del temps

CIGRONS ECO
ESTOFATS AMB
VERDURES**TRUITA DE PATATES**
Amb enciam i blat de
moro

Fruita del temps

AMANIDA VARIADA
(enciam **ECO**, pastanaga
ratllada, olives i formatge)**MACARRONS ECO**
**BOLONYESA DE
LLENTIES** (tomàquet,
ceba i lleties)

Fruita del temps

PASTA **ECO** AL CURRY
(ceba, nata, curry)**TRUITA DE
CARBASSÓ** amb
enciam **ECO** i olivesFruita del temps **ECO**ARRÒS **ECO** AMB
VERDURES**TRUITA A LA FRANCESA**
amb enciam **ECO** i
pastanaga ratlladaFruita del temps **ECO****ESPINACS AMB
PATATA****WOK DE TOFU AMB
VERDURES I ARROS**Fruita del temps **ECO**ARRÒS **ECO** 3 DELÍCIES
(pèsols, pastanaga, ou)**TRUITA A LA FRANCESA**
amb tomàquet amanit i
olivesFruita del temps **ECO***Es comprovarà que
no contingui cap
ingredient o traça
de: **CARN, PEIX NI
DERIVATS.***MINISTRA DE
VERDURES **ECO**LLENTIES **ECO**
ESTOFADES AMB
MILL

Fruita del temps

CREMA DE VERDURES**CIGRONS ECO** AMB
ESPINACS amb patata al
caliu

Fruita del temps

PASTA AMB
CARBONARA VEGETAL
(amb xampinyons i
formatge)**TRUITA A LA
FRANCESA** amb
tomàquet amanitFruita del temps **ECO****PÈSOLS AMB PATATA****TOFU ROSTIT** amb salsa
de poma

Fruita del temps

*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 són: 100% dels llegums, arròs, pasta i amanida i dos cops per setmana la fruita.**Els dilluns es serveix iogurt natural sense sucre.**S'utilitza sal iodada per cuinar i amanir*

@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors

**Teno**Cuina i lleure
de proximitat

DEL 1 AL 5
D'ABRILDEL 8 AL 12
D'ABRILDEL 15 AL 19
D'ABRILDEL 22 AL 26
D'ABRILDEL 29 AL 30
D'ABRIL

DILLUNS

SETMANA
SANTACREMA DE PASTANAGA
AMB *CROSTONSMONGETES BLANQUES
SALTADES AMB CEBA
amb tomàquet i olives

logurt VEGETAL

ARRÒS ECO A LA
MILANESA (ceba,
tomàquet i pèsols)SEITÀ AL FORN amb
enciam ECO i remolatxa

logurt VEGETAL

COLIFLOR AMB PATATA
I BEIXAMEL (amb
beguda vegetal)PÈSOLS SALTATS AMB
CEBA amb enciam ECO i
pastanaga

logurt VEGETAL

PASTA INTEGRAL A LA
NAPOLITANA
(s/formatge)QUICHE DE VERDURES,
OU I S/PERNIL DOLÇ
amb tomàquet i olives

logurt VEGETAL

DIMARTS

ARRÒS ECO AMB
TOMÀQUETSEITÀ AL FORN amb
enciam ECO i remolatxa

Fruita del temps ECO

BRÒQUIL AMB PATATA
S/GRATINAR

LLENTIES AMB ARRÒS

Fruita del temps ECO

TASTET:
CRISPETES DE CIGRÓ
CREMA DE CARBASSÓ I
PORROPÈSOLS SALTATS AMB
CEBA amb tomàquet i
olives

Fruita del temps ECO

MENÚ LITERARI DE
SANT JORDI
SOPA DE BROU DE
VERDURES AMB
LLETRESSEITÀ AL FORN amb suc
de pètals de rosa

GELATINA ROSA

TRICOLOR DE
VERDURESLLENTIES ECO A LA
RIOJANA (S/CARN) amb
enciam ECO i pastanaga
ratllada

Fruita del temps ECO

DIMECRES

CREMA DE VERDURES
AMB *CROSTONSPÈSOLS AMB SALSA
XIRIVIA I PASTANAGA

Fruita del temps

PASTA (S/OU) ECO AL
PESTO (sense pinyons)TOFU ROSTIT
amb enciam ECO i blat de
moro

Fruita del temps

MINESTRA DE
VERDURESCIGRONS ECO
ESTOFATS AMB
VERDURES amb enciam
i blat de moro

Fruita del temps

AMANIDA VARIADA
(enciam ECO, pastanaga
ratllada, olives i
s/formatge)MACARRONS ECO
BOLONYESA DE
LLENTIES (tomàquet,
ceba i llenties)

Fruita del temps

DIJOUS

PASTA (S/OU) ECO AL
CURRY (ceba, nata
VEGETAL, curry)TOFU AL FORN amb
enciam ECO i olives

Fruita del temps ECO

ARRÒS ECO AMB
VERDURESSEITÀ A LA PLANXA
amb enciam ECO i
pastanaga ratllada

Fruita del temps ECO

ESPINACS AMB
PATATAWOK DE TOFU AMB
VERDURES I ARROS

Fruita del temps ECO

ARRÒS ECO 3 DELÍCIES
(pèsols, pastanaga, s/ou)TOFU AL FORN amb
tomàquet amanit i olives

Fruita del temps ECO

DIVENDRES

MINESTRA DE
VERDURES ECOLLENTIES ECO
ESTOFADES AMB
MILL

Fruita del temps

CREMA DE VERDURES

CIGRONS ECO AMB
ESPINACS amb patata al
caliu

Fruita del temps

PASTA AMB
XAMPINYONS
(s/formatge)TRUITA A LA
FRANCESA amb
tomàquet amanit

Fruita del temps ECO

CREMA DE VERDURES

PÈSOLS AMB PATATA

Fruita del temps



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 són: 100% dels llegums, arròs, pasta i amanida i dos cops per setmana la fruita.

Els dilluns es serveix iogurt d'origen de derivats vegetals.

S'utilitza sal iodada per cuinar i amanir



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors



DILLUNS

DEL 1 AL 5
D'ABRILSETMANA
SANTADEL 8 AL 12
D'ABRILCREMA DE PASTANAGA
AMB CROSTONSOUS AMB BEIXAMEL
CASOLANS amb
tomàquet i olives

logurt natural sense sucre

DEL 15 AL 19
D'ABRILARRÒS ECO A LA
MILANESA (ceba,
tomàquet i pèsols)TRUITA DE FORMATGE
amb enciam ECO i
remolatxalogurt natural sense
sucreDEL 22 AL 26
D'ABRILCOLIFLOR AMB PATATA
I BEIXAMELOUS A LA CATALANA
CASOLANS amb enciam
ECO i pastanaga

logurt natural sense sucre

DEL 29 AL 30
D'ABRILPASTA INTEGRAL A LA
NAPOLITANA (amb
formatge)QUICHE DE VERDURES,
OU I S/PERNIL DOLÇ
amb tomàquet i olives

logurt natural sense sucre

DIMARTS

ARRÒS ECO AMB
TOMÀQUET*POLLASTRE
ARREBOSSAT
CASOLÀ amb enciam
ECO i remolatxa

Fruita del temps ECO

BRÒQUIL AMB PATATA
GRATINAT

LLENTIES AMB ARRÒS

Fruita del temps ECO

TASTET:
CRISPETES DE CIGRÓ
CREMA DE CARBASSÓ I
PORROPOLLASTRE
ARREBOSSAT CASOLÀ
amb tomàquet i olives

Fruita del temps ECO

MENÚ LITERARI DE
SANT JORDI
SOPA DE BROU D'AU
AMB LLETRESPERNILETS DE DRAC
amb suc de pètals de rosa

GELATINA ROSA

LLENTIES ECO A LA
RIOJANAHAMBURGUESA
VEGETAL AL FORN amb
enciam ECO i pastanaga
ratllada

Fruita del temps ECO

DIMECRES

CREMA DE VERDURES
AMB CROSTONSGALL DINDI AMB
SALSA XIRIVIA I
PASTANAGA

Fruita del temps

PASTA ECO AL PESTO
(sense pinyons)POLLASTRE ROSTIT
amb enciam ECO i blat de
moro

Fruita del temps

CIGRONS ECO
ESTOFATS AMB
VERDURESTRUITA DE PATATES
Amb enciam i blat de
moro

Fruita del temps

AMANIDA VARIADA
(enciam ECO, pastanaga
ratllada, olives i formatge)MACARRONS ECO
BOLONYESA DE
LLENTIES (tomàquet,
ceba i llenties)

Fruita del temps

DIJOUS

PASTA ECO AL CURRY
(ceba, nata, curry)TRUITA DE
CARBASSÓ amb
enciam ECO i olives

Fruita del temps ECO

ARRÒS ECO AMB
VERDURESTRUITA A LA FRANCESA
amb enciam ECO i
pastanaga ratllada

Fruita del temps ECO

ESPINACS AMB
PATATAWOK DE VEDELLA AMB
VERDURES I ARROS

Fruita del temps ECO

ARRÒS ECO 3 DELÍCIES
(pèsols, pastanaga, ou)TRUITA A LA FRANCESA
amb tomàquet amanit i
olives

Fruita del temps ECO

DIVENDRES

MINISTRA DE
VERDURES ECOLLENTIES ECO
ESTOFADES AMB
MILL

Fruita del temps

CIGRONS ECO AMB
ESPINACSGALL DINDI A LA
LLIMONA amb patata al
caliu

Fruita del temps

PASTA AMB
CARBONARA VEGETAL
(amb xampinyons i
formatge)GALL DINDI AL FORN
amb tomàquet amanit

Fruita del temps ECO

PÈSOLS AMB PATATA

GALL DINDI ROSTIT amb
salsa de poma

Fruita del temps

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 són: 100% dels llegums, arròs, pasta i amanida i dos cops per setmana la fruita.
Els dilluns es serveix **logurt natural sense sucre**. S'utilitza **sal iodada** per cuinar i amanir.
Les carns i el pollastre que oferim són de granges de proximitat.

Teno
Cuina i lleure
de proximitat



@tenomenjadors



@Teno_menjadors



@tenomenjadors