

Menú Teide

MES GENER 2020(*sense lactosa)

MENÚ DEL NOSTRE CUINER : JAVIER LÓPEZ

*Aquest menú totalment adaptat sense lactosa

Tots els menús són servits

amb pa integral i aigua

Verdures i fruites són productes

de proximitat

5a. setmana

1a. setmana

2a. setmana

3a. setmana

4a. setmana

DILLUNS,6

DILLUNS,13

DILLUNS,20

DILLUNS,27

Crema de verdures amb crostons de pa
(Producte de proximitat)

Salsitxes amb salsa tomàquet

Mandarines

Macarrons a la bolonyesa
Filet de pit de gall dindi planxa amb
amanida(enciam,olives,pernil dolç)
Pinya natural

Cigrons estofats
Pit de gall dindi planxa amb amanida
(enciam,olives i pastanaga)
Poma

DIMARTS,7

DIMARTS,14

DIMARTS,21

DIMARTS,28

Llenties estofades i xoriç
Bunyols de bacallà amb llit de
pastanaga ratllada
Poma

Daus de patata amb bledes
(producte de proximitat)
Pollastre al forn amb samfaina
Mandarines

Espirals de verdures al pomodoro
Botifarra planxa i patates fregides
Macedònia natural

DIMECRES,8

DIMECRES,15

DIMECRES,22

DIMECRES,29

Sopa de brou amb pasta petita
Filet de pollastre amb llima
ESO: Bufet d'amanides
Natilles

Arròs 3 delícies(truita,pesols i pernil
dolç)
Costelló de porc amb patates fregides
Plàtan
ESO: bufet d'amanides

Coliflor amb patates
Croquetes de peix amb pastanaga
ratllada (ESO bufet d'enciam)
logurt

DIJOUS,9

DIJOUS,16

DIJOUS,23

DIJOUS,30

Arròs amb salsa de tomàquet
Llom al forn amb llit de patates i ceba
Macedònia natural

Llenties a la riojana
Filet de llengüadina amb verdures
saltejades
Poma

Sopa de brou amb pasta mitjana
Pollastre rostit amb llit de patates i
pastanaga
Plàtan caramel.litzat

DIVENDRES,10

DIVENDRES,17

DIVENDRES,24

DIVENDRES,31

Pizza de pernil i tonyina
Truita francesa i formatge
Plàtan

Patates "a lo pobre"
Bistec de vedella amb amanida variada
Gelatina

Paella de verdures i pollastre
Filet de lluç amb olives negres
Mandarines

Cigrons estofats amb verduretes
Rostit de gall dindi amb verduretes del
temps
Taronja amb rajolí de mel

