Menú Teide (sense porc)

Tots els menús són servits amb pa integral i aigua. Fruites i verdures de proximitat.

MES ABRIL 2021

MENÚ DEL NOSTRE CUINER : JAVIER LÓPEZ

Setmana 1	Setmana 2	Setmana 3	Setmana 4	
DILLUNS 5	**DILLUNS 12**	**DILLUNS 19**	**DILLUNS 26**	
FESTIU	Pasta tricolor amb tomàquet Salsitxes pollastre amb mongetes Raïm	Crema de pastanaga i picatostes Lluç arrebossat i amanida Poma	Arròs a la cubana Pollastre a la planxa a la llimona Macedònia natural	
DIMARTS 6	**DIMARTS 13**	**DIMARTS 20**	**DIMARTS 27**	
Arròs amb tomàquet Naggets de pollastre amb enciam Poma	Llenties estofades amb verdures Gall dindi a la planxa i amanida Macedònia natural	Macarrons carbonara Hamburguesa amb ceba fregida Taronja amb mel	Crema de cigrons amb xoriç Gall dindi amb patates fregides Préssec almívar	
DIMECRES 7	**DIMECRES 14**	**DIMECRES 21**	**DIMECRES 28**	
Cigrons estofats amb vedella Pollastre a la planxa a l'all i julivert Iogurt de sabors	Mongetes i patata bullida Bistec de vedella i enciam Taronja amb mel de flors	Consomé de pistons Cuixetes de pollastre al forn amb samfaina Pera	Sopa de brou amb pasta menuda Truita francesa amb rodanxa de tomàquet Poma	
DIJOUS 8	**DIJOUS 15**	**DIJOUS 22**	**DIJOUS 29**	
Bledes amb patates Filet de llenguado amb salsa verda Macedònia natural	Sopa de brou amb pasta menuda Filet de pollastre a l'all i julivert Iogurt de sabors	Arròs a la milanesa Filet d´halibut amb pisto Raïm	Spaguettis amb salsa bolets Bunyols de bacallà amb amanida Pera	
DIVENDRES 9	**DIVENDRES 16**	**DIVENDRES 23**	**DIVENDRES 30**	
Macarrons bolonyesa i formatge Truita francesa amb enciam Pera	Fideuà Mini empanades de tonyina Poma	Bledes amb patates Gall dindi a la planxa amb amanida Pinya al natural	**LLIURE DISPOSICIÓ**	