

Menú:

ESCOLAR

FEBRER 2016

ESCOLA EL MESTRAL

Dilluns

Dia 1

Macarrons amb tonyina i formatge
Croquetes de carn d'olla
amb enciam i morenc
Pera

Dia 8



Dia 15

Espirals amb tomàquet i formatge
Croquetes de carn d'olla
amb enciam i olives
Raïm

Dia 22

Arròs tres delícies
Truita de carbassó
amb enciam i pastanaga
Taronja

Dia 29

Macarrons amb tomàquet i formatge
Nuggets de pollastre
amb enciam i olives
Plàtan

Dimarts

Dia 2

Crema de verdures del temps amb rostes
Pollastre al forn
guisat a la poma
Mandarines

Dia 9

Arròs amb tomàquet
Medalló de lluç arrebossat
amb enciam i pastanaga
Poma

Dia 16

Crema de porros amb rostes
Llom de porc adobat
amb salsa de verdures
Plàtan

Dia 23

Llenties estofades amb ou
Hamburguesa de porc i vedella
amb enciam i morenc
Kiwi

Dimecres

Dia 3

Brou de peix amb pistons
Hamburguesa de porc i vedella
amb enciam i pastanaga
Plàtan

Dia 10

Cigrons guisats amb verdures
Pernils de pollastre
amb enciam i morenc
Taronja

Dia 17

Arròs amb verdures
Tonyina al forn
amb salsa de tomàquet i ceba
logurt de fruites

Dia 24

Brou de carn amb pistons
Bacallà al forn
amb llet de tomàquet i ceba
Pera

Dijous

Dia 4

Llenties estofades amb arròs
Truita francesa
amb enciam i olives
Kiwi

Dia 11

Fideus a la cassola amb cap de llom
Filet de lluç al forn
amb salsa verda (all, julivert i pèsols)
logurt de fruites

Dia 18

Patates guisades amb pèsols i sípia
Truita francesa
amb enciam i morenc
Pera

Dia 25

Patata amb bajoca
Pollastre a la catalana
amb parises i prunes
Raïm

Divendres

Dia 5

Pataça, hajoca i pastanaga
Palometa de mar
amb salsa de tomàquet i ceba
logurt de fruites

Dia 12

Crema de carbassa amb formatge
Maridonguilles de porc i vedella
a la jardineria (pastanaga, pèsol, pebrot)
Plàtan

Dia 19

Escudella catalana (fideus, cigrons)
Aletes de pollastre al forn
amb enciam i pastanaga
Mandarines

Dia 26 MENU ESPECIAL

Espaguetis a la carbonara
Llibret de gall d'indi
amb enciam i olives
Natilles de xocolata i suc

Menús revisats per la Dietista Carla Farre Col. 000900

Cuina Gestió es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat

RQ-86 Rev. 01 Ed. 01-08-15

Cuina Gestió és membre col·laborador de:



CuinaGestió

Segueix-nos a:



facebook.com/C.GESTIO



Cuina Gestió, s. l. Ignasi Iglesias, 89 · Polígon Agro-Reus · 43206 Reus · Tel. 977 310 371 · Fax 977 321 532 · info@cuinagestio.com · www.cuinagestio.com



PINTA LA TEVA MÀSCARA DE CARNESTOLTES

