

Menú:

ESCOLAR

ABRIL 2016

PROPOSTA SOPAR

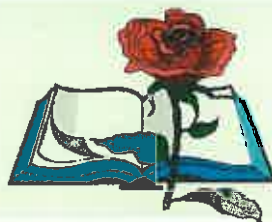
Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres



Dia 4

Arròs amb verdures
Broqueta de gall d'indi
amb salsa de taronja
Fruita fresca

Dia 5

Bròquil al vapor amb salsa d'ametlles
Conill al forn
a la papillota
Fruita fresca

Dia 6

Pèsols saltats amb pernil
Medalló de rap
a la llimona
Fruita fresca

Dia 7

Sopa amb meravella
Sípia a la planxa
amb amanida
iogurt de fruites

Dia 1

Espirals amb salsa de porros
Sípia a la planxa
amb amanida
iogurt de fruites

Dia 8

Espirals amb salsa de porro
Trita d'espínacs
amb amanida
Fruita fresca

Dia 11

Cigróns saltats
amb ou dur
i amb tomàquet i ceba
Fruita fresca

Dia 12

Pasta tricolor amb formatge xerri
Llenguado a la planxa
amb salsa verda
iogurt de fruites

Dia 13

Arròs al curri
Trita francesa
amb amanida
Fruita fresca

Dia 14

Fesols saltats amb allet
Gall d'indi
amb salsa de iogurt
Fruita fresca

Dia 15

Patata amb bajoca
Calamars a la planxa
amb amanida
Fruita fresca

Dia 18

Sopa d'arròs
Trita de patata
amb carbassó arrebossat
iogurt de fruites

Dia 19

Lasanya vegetal
amb espínacs
i formatge gratinat
Fruita fresca

Dia 20

Amanida d'enciam, poma i fruits secs
Cuetes de rap
amb salsa marinera
Fruita fresca

Dia 21

Minestra de verdures
Conill al forn
amb tomàquet al forn
Fruita fresca

Dia 22

Cuscús amb verdures
Llonganissa a la planxa
amb puré de patata
Fruita fresca

Dia 25

Crema de pèsols amb formatge
Trita francesa
amb verduretes
Fruita fresca

Dia 26

Patata al forn amb sal i oli
Pit de pollastre a la planxa
amb xampinyons saltats
Fruita fresca

Dia 27

Arròs tres delícies
Bacallà al forn
amb amanida
iogurt de fruites

Dia 28

Remenat d'ou
amb verduretes
i xips
Fruita fresca

Dia 29

Sopa de peix amb fideus
Taula d'embotits
amb pa amb tomàquet
Fruita fresca

Menús revisats per la Dietista Carla Farré Col. 000900

RQ-86 Rev.01 Ed. 01-06-15

Cuina Gestió és membre col·laborador de:



Cuina Gestió

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