

Menú:

ESCOLAR

MAIG 2016

ESCOLA EL MESTRAL

Dilluns

Dia 2

FESTA

Dimarts

Dia 3

Arròs tres delícies
Filet de lluç arrebossat
amb enciam i olives
Plàtan

Dimecres

Dia 4

Llenties guisades amb verdures
Trita francesa
amb enciam i moresc
logurt de fruites

Dijous

Dia 5

Fideus rossos
Pollastre rostit
amb enciam i tomàquet
Poma

Divendres

Dia 6

Patata amb bajoca
Salmó al forn
a la papillota
Pinya natural

Dia 9

Amanida d'espirls tricolor
Crestes de tonyina
amb enciam i pastanaga
Síndria

Dia 10

Crema de carbassó amb rostes
Fricandó de vedella
amb salsa de xampinyons
Plàtan

Dia 11

Arròs amb tomàquet
Cassó al forn
amb salsa marinera
Poma

Dia 12

Llenties guisades amb pastanaga
Trita de carbassó
amb enciam i moresc
Macedònia de fruites

Dia 13

Sopa de brou amb pistons
Pernillets de pollastre
amb enciam i olives
logurt de fruites

Dia 16

FESTA

Dia 17

Espaguetis amb tomàquet i formatge
Croquetes de rostit
amb enciam i pastanaga
logurt de fruites

Dia 18

Amanida de cigrons
(cigrons, tomàquet, pebrot)
Trita de patata
amb enciam i olives
Meló

Dia 19

Sopa de peix amb fideus
Mandonguilles al forn
amb salsa de tomàquet i ceba
Pera

Dia 20

Arròs amb tomàquet
Lluç al forn
amb salsa verda
Plàtan

Dia 23

Macarrons amb tomàquet i formatge
Rodanxa de lluç arrebossada
amb enciam i olives
Poma

Dia 24

Amanida d'arròs
(arròs, tomàquet, tonyina, olives)
Aletes de pollastre
amb enciam i moresc
Pinya natural

Dia 25

Purè de patata amb formatge
Palometa de mar
amb salsa de tomàquet i ceba
Síndria

Dia 26

Cigrons guisats amb espinacs
Trita francesa
amb enciam i pastanaga
Pera

Dia 27 MENU ESPECIAL

Amanida russa
Pizza casolana
amb permil dolç i formatge
Natilles de vainilla i suc



Dia 30

Arròs amb tomàquet
Croquetes de rostit
amb enciam i moresc
Meló

Dia 31

Amanida de patata
Filet de lluç al forn
amb salsa marinera
Poma

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

Cuina Gestió és membre col·laborador de:



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

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





LA PRIMAVERA ALS NOSTRES MENJADORS...



Papier procedent de fusta de boscos
gestionats de forma responsable i certificat
en l'Àmbit europeu, social i ambiental.

