

Menú: PROPOSTES DE SOPAR

OCTUBRE 2016

DILLUNS

Dia 3

Crema porros
Croquetes de bacallà
amb pastanaga ratllada
Fruita del temps

Dia 10

Amanida variada
(enciam, tomàquet, pastanaga i ceba)
Pollastre a la planxa amb all i julivert
Fruita del temps

Dia 17

Minestra de verdures
Bistec a la planxa
amb tomàquet al forn
Fruita del temps

Dia 24

Crema de carbassa
Filet de bacallà enrollat amb
bacon
Fruita del temps

Dia 31

PLAT ÚNIC
Arròs saltat amb pèsols,
dauets de permil salat i truita
Fruita del temps

DIMARTS

Dia 4

Amanida de tomàquet
Arròs amb xampinyons
saltats amb all i julivert
logurt

Dia 11

Sopa de pollastre amb fideus
Croquetes d'espínacs
amb enciam amanit
Fruita del temps

Dia 18

Sopa de pollastre amb estrelletes
Fingers de formatge
amb enciam amanit
Fruita del temps

Dia 25

Amanida grega
(enciam, tomàquet i mozzarella)
Llom arrebossat amb pebrot planxa
logurt



DIMECRES

Dia 5

PLAT ÚNIC
Parrillada de verdures amb patata caliu
(carbassó, albergínia, carxofes)
Fruita del temps

Dia 12

PLAT ÚNIC
Hamburguesa de pollastre
amb panet enciam i tomàquet
Fruita del temps

Dia 19

PLAT ÚNIC
Hummus amb bastonets de pastanaga
i mini empanadilles de tonyina
logurt

Dia 26

Sopa de brou vegetal amb fideus
Varetes de lluç
amb carxofes fregides
Fruita del temps

DIJOUS

Dia 6

Enciam amanit
Pèsols saltats amb porro
i permil salat
Fruita del temps

Dia 13

Amanida tropical
(enciam, dauets de pinya, i tomàquet)
Truita francesa amb pa amb tomàquet
logurt

Dia 20

Purè de patata
amb dauets de permil dolç i
crustons
Fruita del temps

Dia 27

Bajoques saltades amb gambetes
Pollastre a la planxa
amb patates fregides
Fruita del temps

DIVENDRES

Dia 7

Sopa vegetal amb fideus
Lluç arrebossat
amb patates fregides
Fruita del temps

Dia 14

Crema de pèsols
Llonganissa a la planxa
amb pebrot escalivat
Fruita del temps

Dia 21

PLAT ÚNIC
Llesques de pa de barra
amb tonyina gratinades al forn
Fruita del temps

Dia 28

Amanida verda
Pa de pizza
(tomàquet, permil dolç i formatge)
Broquetes de fruita

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:



BANC DELS ALIMENTS
COMARQUES DE TARRAGONA
"FUNDACIÓ NERKEA"



CUINA CATALANA
PATRIMONI
DE LA HUMANITAT
CANDIDATURA
UNESCO



CuinaGestió

Segueix-nos a



www.facebook.com/c.gestio

RQ-86 Rev.02 Ed.01-08-16

