

Menú:

ESCOLAR

JUNY 2018

MESTRAL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Dia 1

Crema de pastanaga amb rostes
Estofat de gall dindi
amb salsa de verdures
Poma

Dia 4

Macarrons amb carbassó, ceba, xampinyó i
pastanaga
Palometa al forn
amb salsa verda i pèsols
Plàtan

Dia 5

Amanida de patata (patata, ou dur, tonyina,
tomàquet, moresc i olives)
Pollastre guisat
a la pinya
Iogurt de fruites

Dia 6

Arròs amb carxofes, pebrot, pastanaga, ceba i
tomàquet
Truita de carbassó
amb enciam, pastanaga i brots de soja
Nectarina

Dia 7

Bròquil amb patata i pastanaga
Croquetes de bacallà
amb enciam, api i olives
Pera

Dia 8

Fesols estofats (ceba, tomàquet, pebrot i
patata a daus)
Hamburguesa de porc i vedella
amb enciam, cogombre i moresc
Síndria

Dia 11

Crema de carbassó amb rostes
Estofat de pollastre
amb salsa de xampinyons
Meló

Dia 12

Arròs amb tomàquet i bacon
Salmó al forn
amb ceba caramel·litzada
Poma

Dia 13

Fideus a la cassola (ceba, tomàquet, pebrot i
carn de porc)
Truita d'espínacs
amb enciam, brots de soja i pastanaga
Iogurt de fruites

Dia 14

Cigrons guisats amb patata i pastanaga
Rodanxa de lluç arrebossada
amb enciam, remolatxa i moresc
Plàtan

Dia 15

Bajoques amb patata
Pizza de pernil dolç i formatge
amb enciam, tomàquet i olives
Préssec en almívar

Dia 18

Patata, pèsols i pastanaga
Mandonguilles de porc i vedella
amb salsa de tomàquet
Síndria

Dia 19

Llenties amb pastanaga
Aletes de pollastre marinades
amb enciam, api i pastanaga
Poma

Dia 20

Puré de patata amb formatge
Truita francesa
amb enciam, olives i brots de soja
Pinya natural

Dia 21

Arròs mar i muntanya (tires de calamar,
llonganissa, tomàquet, ceba i xampinyons)
Filet de lluç al forn
amb salsa d'espàrrecs verds
Plàtan

Dia 22 MENÚ ESPECIAL

Espirals a la bolonyesa amb formatge
Plat combinat d'arrebossats
amb patates xips
Gelat

Menús revisats per la Dietista Cristina Molina Col. 000629

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:



Cuina Gestió

Segueix-nos a



www.facebook.com/c.gestio

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



Menú:

SENSE CARN

JUNY 2018

MESTRAL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Dia 1

Crema de pastanaga
Peix al forn
amb salsa de verdures
Poma

Dia 4

Macarrons amb carbassó, ceba, xampinyó i pastanaga
Palometa al forn
amb salsa verda i pèsols
Plàtan

Dia 5

Amanida de patata (patata, ou dur, tonyina, tomàquet, moresc i olives)
Ous al forn
amb salsa de tomàquet
logurt de fruites

Dia 6

Arròs amb carxofes, pebrot, pastanaga, ceba i tomàquet
Truita de carbassó
amb enciam, pastanaga i brots de soja
Nectarina

Dia 7

Bròquil amb patata i pastanaga
Croquetes de bacallà
amb enciam, api i olives
Pera

Dia 8

Fesols estofats (ceba, tomàquet, pebrot i patata a daus)
Truita d'espínacs
amb enciam, cogombre i moresc
Síndria

Dia 11

Crema de carbassó amb rostes
Ous al forn
amb salsa de xampinyons
Meló

Dia 12

Arròs amb tomàquet
Salmó al forn
amb ceba caramel·litzada
Poma

Dia 13

Fideus a la cassola amb verdures (ceba, tomàquet, pebrot)
Truita d'espínacs
amb enciam, brots de soja i pastanaga
logurt de fruites

Dia 14

Cigrons guisats amb patata i pastanaga
Rodanxa de lluç arrebossada
amb enciam, remolatxa i moresc
Plàtan

Dia 15

Bajoques amb patata
Pizza de tonyina i formatge
amb enciam, tomàquet i olives
Préssec en almívar

Dia 18

Patata, pèsols i pastanaga
Peix al forn
amb salsa de tomàquet
Síndria

Dia 19

Llenties amb pastanaga
Truita de patata
amb enciam, api i pastanaga
Poma

Dia 20

Puré de patata amb formatge
Truita francesa
amb enciam, olives i brots de soja
Pinya natural

Dia 21

Arròs mar i muntanya (tires de calamar, tomàquet, ceba i xampinyons)
Filet de lluç al forn
amb salsa d'espàrrecs verds
Plàtan

Dia 22 MENÚ ESPECIAL

Espirals amb tonyina i tomàquet
Croquetes de bacallà
amb patates xips
Gelats

Menús revisats per la Dietista Cristina Molina Col. 000629

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:



Cuina Gestió

Segueix-nos a



www.facebook.com/c.gestio

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



Menú:

SENSE PORC

JUNY 2018

MESTRAL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Dia 1

Crema de pastanaga
Estofat de gall dindi
amb salsa de verdures
Poma

Dia 4

Macarrons amb carbassó, ceba, xampinyó i
pastanaga
Palometa al forn
amb salsa verda i pèsols
Plàtan

Dia 5

Amanida de patata (patata, ou dur, tonyina,
tomàquet, moresc i olives)
Pollastre guisat
a la pinya
logurt de fruites

Dia 6

Arròs amb carxofes, pebrot, pastanaga, ceba i
tomàquet
Truita de carbassó
amb enciam, pastanaga i brots de soja
Nectarina

Dia 7

Bròquil amb patata i pastanaga
Croquetes de bacallà
amb enciam, api i olives
Pera

Dia 8

Fesols estofats (ceba, tomàquet, pebrot i
patata a daus)
Truita d'espínacs
amb enciam, cogombre i moresc
Síndria

Dia 11

Crema de carbassó amb rostes
Estofat de pollastre
amb salsa de xampinyons
Meló

Dia 12

Arròs amb tomàquet
Salmó al forn
amb ceba caramel·litzada
Poma

Dia 13

Fideus a la cassola amb verdures (ceba,
tomàquet, pebrot)
Truita d'espínacs
amb enciam, brots de soja i pastanaga
logurt de fruites

Dia 14

Cigrons guisats amb patata i pastanaga
Rodanxa de lluç arrebossada
amb enciam, remolatxa i moresc
Plàtan

Dia 15

Bajoques amb patata
Pizza de tonyina i formatge
amb enciam, tomàquet i olives
Préssec en almívar

Dia 18

Patata, pèsols i pastanaga
Peix al forn
amb salsa de tomàquet
Síndria

Dia 19

Llenties amb pastanaga
Aletes de pollastre marinades
amb enciam, api i pastanaga
Poma

Dia 20

Puré de patata amb formatge
Truita francesa
amb enciam, olives i brots de soja
Pinya natural

Dia 21

Arròs mar i muntanya (tires de calamar,
tomàquet, ceba i xampinyons)
Filet de lluç al forn
amb salsa d'espàrrecs verds
Plàtan

Dia 22 MENÚ ESPECIAL

Espirals amb tonyina i tomàquet
Croquetes de bacallà
amb patates xips
Gelats

Menús revisats per la Dietista Cristina Molina Col. 000629

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:



CuinaGestió

Segueix-nos a



www.facebook.com/c.gestio

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

