

Menú:

Escolar

OCTUBRE 2018

EL MESTRAL

DILLUNS

Dia 1

Verdura tricolor (patata, pastanaga i bajoca)
Mandonguilles de porc i vedella
amb salsa de tomàquet i ceba
Kiwi

DIMARTS

Dia 2

Arròs a la marinera (calamar, musclos, gambes,
pèsols, tomàquet, ceba i fumet)
Truita d'espinacs
amb enciam, olives i pastanaga
logurt de fruites

DIMECRES

Dia 3

Puré de patata amb rostes
Pollastre al forn
amb enciam, moresc i remolatxa
Plàtan

DIJOUS

Dia 4

Amanida de pasta amb tonyina (moresc, tomàquet,
olives i pebrot)
Filet de lluç
amb salsa de pebrot vermell
Poma

DIVENDRES

Dia 5

Fesols estofats amb xoriç (ceba, tomàquet,
pebrot i xoriç)
Croquetes de rostit
amb enciam, tomàquet i api
Pera

Dia 8

Arròs amb tomàquet
Truita de patata
amb enciam, moresc i remolatxa
Mandarines

Dia 9

Bròquil amb patata
Llonganissa de porc
amb samfaina
Poma

Dia 10

Llenties estofades amb pastanaga (ceba, tomàquet
i duo de pebrot)
Pernilets de pollastre
amb enciam, cogombre i olives
Pera

Dia 11

Llacets al pesto (parmesà, pinyons alfàbrega)
Bacallà al forn
a la biscaïna (duo de pebrot, tomàquet i all)
logurt de fruites

Dia 12 FESTA

Dia 15

Minestra de verdures (patata, pastanaga i
carbassó)
Llom adobat
a la jardineria
Pera

Dia 16

Puré de cigrons
(ceba, patata i cigrons)
Pollastre al forn
amb enciam, brots de soja i olives
Mandarines

Dia 17

Espirals a la napolitana amb formatge
Fogoner al forn amb cebeta
amb enciam, cogombre i pastanaga
Plàtan

Dia 18

Escudella vegetal (cigrons, fesols, a arròs, pastanaga
i col)
Llibret de gall dindi
amb enciam, tomàquet i moresc
Poma

Dia 19

Paella de verdures (ceba, tomàquet, pastanaga,
carbassó i duo de pebrot)
Ous al forn
amb salsa de tomàquet
logurt de fruites

Dia 22

Llenties estofades amb bacó (ceba, tomàquet,
duo pebrot i pastanaga)
Palomet a al forn
amb salsa de tomàquet
Poma

Dia 23

Patata amb bajoques
Hamburguesa de porc i vedella
amb enciam, moresc i remolatxa
Mandarines

Dia 24

Sopa de brou amb colzets
Pollastre al forn
amb patates xips
Pera

Dia 25

Arròs tres delícies (pèsols, pernil, ou , ceba i
pastanaga)
Filet de lluç arrebossat
amb enciam, brots de soja i pastanaga
Plàtan

Dia 26

Macarrons a la bolonyesa i formatge (carn
picada, ceba i tomàquet)
Truita de carbassó
amb enciam, tomàquet i olives
Copa de xocolata

Dia 29

Cigrons amb espinacs (ceba, pastanaga,
espinacs i tomàquet)
Escalopa de porc arrebossat
amb enciam, olives i brots de soja
Poma

Dia 30

Arròs amb tomàquet
Tonyina al forn
amb salsa verda i pèsols
logurt de fruites

Dia 31

Puré de carbassa amb encenalls de formatge
Pollastre al forn
amb salsa de castanyes i mel
Mandarines

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.gestió

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.02 Ed.01-08-16

