

Menú:

Escolar

Gener 2019

VANDELORS

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Dia 7 FESTA
Verdura tricolor (patata, pastanaga i bròquil)
Mandonguilles de porc i vedella a jardineria (pèsols, pastanaga, tomàquet i ceba)
Poma

Dia 8
Llenties amb verdures (carbassó, pastanaga i ceba)
Croquetes de rostit amb enciam i remolatxa
Mandarines

Dia 9
Macarrons a la bolonyesa (tomàquet, ceba i carn picada)
Filet de lluç guisat amb salsa de verdures
Pinya natural

Dia 10
Crema de carbassó amb rostes
Llonganissa al forn amb salsa de tomàquet
Plàtan

Dia 11 PROPOSTA ALUMNES
Coliflor amb patata
Aletes de pollastre amb enciam i pastanaga
logurt de fruites

Dia 14
Verdura tricolor (patata, pastanaga i bròquil)
Mandonguilles de porc i vedella a jardineria (pèsols, pastanaga, tomàquet i ceba)
Poma

Dia 15
Cigrons amb espinacs
Calamars a la romana amb enciam i morenc
logurt de fruites

Dia 16
Arròs a la cassola amb dauets de porc (pèsols, ceba, pebrot i tomàquet)
Truita de carbassó amb enciam i tomàquet
Taronja

Dia 17 PROPOSTA ALUMNES
Sopa de brou de carn amb pistons
Cuixa de pollastre rostida amb enciam i remolatxa
Pera

Dia 18
Patates guisades (ceba, pebrot, tomàquet i pèsols)
Filet de lluç guisat amb salsa de ceba caramel·litzada
Pinya natural

Dia 21 PROPOSTA D'ALUMNES
Crema de pèsols amb rostes
Truita de patata amb enciam i olives
Taronja

Dia 22
Arròs amb tomàquet
Palometa al forn a la biscaïna (pebrot, tomàquet i ceba)
Pera

Dia 23
Bajoques amb patata
Pollastre al forn amb enciam i remolatxa
Gelatina de fruites

Dia 24
Fesols estofats (tomàquet, pastanaga i bajoca)
Rodanxa de lluç arrebossat amb enciam i morenc
Plàtan

Dia 25
Tallarines a la carbonara (bacó, nata i ceba)
Fricandó de vedella amb salsa de xampinyons (ceba, tomàquet i pastanaga)
Mandarines

Dia 28
Bròquil amb patata
Pollastre rostit amb enciam i olives
Plàtan

Dia 29
Sopa de brou amb meravella
Croquetes de pernil amb enciam i pastanaga
Poma

Dia 30
Llenties amb bacon (ceba, duo de pebrot, pastanaga i tomàquet)
Truita francesa amb pernil dolç amb enciam i remolatxa
Taronja

Dia 31 PROPOSTA ALUMNES
Arròs a la marinera (ceba, tomàquet, gambes, calamar i pèsols)
Llom adobat amb ceba caramel·litzada
Pera

Dia 31 PROPOSTA ALUMNES
Arròs a la marinera (ceba, tomàquet, gambes, calamar i pèsols)
Llom adobat amb ceba caramel·litzada
Pera

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:



Segueix-nos a

www.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.02 Ed.01-08-16

