

Menú:

Escolar

Febrer 2019

VANDELORS

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Dia 4
Paella de verdures
Varetes de lluç
amb enciam i olives
Poma

Dia 5
Potatge de llegums
Truita francesa amb permil
amb enciam i moresc
Pera

Dia 6
Patata i bajoca
Pernilets de pollastre rosits
amb enciam i tomàquet
logurt de fruites

Dia 7
Macarrons a la napolitana amb formatge
Palomet a forn
amb salsa verda
Taronja

Dia 1
Espirals amb tomàquet
Filet de lluç guisat
a la jardinera
Plàtan

Dia 11
Lenties estofades amb pastanaga
Contraçuixa de pollastre al forn
amb enciam i remolatxa
Poma

Dia 12
Tallarines amb verdures
Filet d'abadejo
amb llit de patata i ceba
Pera

Dia 13
Arròs amb tomàquet
Filet de lluç arrebossat
amb enciam i moresc
logurt de fruites

Dia 14
Bròquil amb patata i pastanaga
Mandonguilles de pollastre
amb salsa de xampinyons
Taronja

Dia 15
Escudella vegetal
(cigrans, fesols, arròs, col, pastanaga i
Truita de carbassó
amb enciam i olives
Plàtan

Dia 18
Cigrans amb espinacs
Truita de patata
amb enciam i moresc
Taronja

Dia 19
Arròs a la bolonyesa
Cuetes de rap amb cebeta
amb enciam i olives
Poma

Dia 20
Sopa de brou de cam amb fideus
Pollastre guisat
a la poma
Pera

Dia 21
Minestra de verdures
(patata, bajoca i pastanaga)
Llom de porc guisat
amb pastanaga, porro i ceba
Plàtan

Dia 22
Macarrons amb tonyina i formatge
San Jacobo
amb enciam i tomàquet
Natilles

Dia 25
Crema de verdures amb rostes (patata,
carbassó i pastanaga)
Llonganissa de porc
amb salsa de tomàquet
logurt de fruites

Dia 26
Fideuà
Truita de carbassó
amb enciam i moresc
Taronja

Dia 27
Arròs a la cassola
Salmó al forn amb
ceba caramel·litzada
Pera

Dia 28
Sopa de brou amb meravel·la
Pernilets de pollastre rosits
amb enciam i remolatxa
Poma

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

