

Menú:

Escolar

Abril 2019

VANDELORS

DILLUNS

Dia 1
Crema de pastanaga amb rostres
Llonganissa de pollastre
amb enciam i olives
Plàtan

DIMARTS

Dia 2
Arròs amb xampinyons
Filet de lluç al forn
amb salsa d'espàrrecs verds
logurt de fruites

DIMECRES

Dia 3
Llenties guisades amb xoriç
Escalopa de porc
amb enciam i pastanaga
Taronja

DIJOUS

Dia 4
Papatxé de verdures (bajoca, patata i pastanaga)
Pollastre rosit al forn
a la catalana
Kiwi

DIVENDRES

Dia 5
Fideus rossos
Truita de patata
amb enciam i tomàquet
Pera

DILLUNS

Dia 8
Macarrons amb bacó i tomàquet
Bunyols de bacallà
amb enciam i olives
Plàtan

DIMARTS

Dia 9
Minestra de verdura (bròquil, pastanaga i patata)
Pollastre al forn
amb enciam i pastanaga
Taronja

DIMECRES

Dia 10
Sopa de carn amb meravella
Mandonguilles de porc i vedella
amb tomàquet i ceba
Poma

DIJOUS

Dia 11
Arròs amb verdures (carxofes, pebrot, pastanaga, ceba i tomàquet)
Palometa al forn
amb salsa de ceba caramel·litzada
Pera

DIVENDRES

Dia 12
Crema de llegums
Truita de carbassó
amb enciam i morenc
logurt de fruites

DILLUNS

Dia 15

DIMARTS

Dia 16

DIMECRES

Dia 17

DIJOUS

Dia 18

DIVENDRES

Dia 19

DILLUNS

Dia 22

DIMARTS

Dia 23
Arròs de peix
Nuggets de pollastre
amb enciam i morenc *
Pera

DIMECRES

Dia 24
Cigrons estofats amb verdures
Truita d'espínacs
amb enciam i olives
Taronja

DIJOUS

Dia 25
Patata, pastanaga i mongeta verda
Llom adobat guisat
amb salsa de verdures
Plàtan

DIVENDRES

Dia 26
Espaguetis a la bolonyesa
Rodanxa de lluç arrebossada
amb enciam i tomàquet
Pastís de xocolata

DILLUNS

Dia 29
Fesols estofats
Hamburguesa de porc i vedella
amb salsa de tomàquet
logurt de fruites

DIMARTS

Dia 30
Arròs a la milanesa
Bacallà al forn
amb samfaina
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

