

Menú:

Escolar

Febrer 2020

VALDELORS

DILLUNS

Dia 3

Colliflor amb patata
Pollastre al forn
guisat a la poma
Pera

Dia 10

Llenties guisades amb pastanaga
Pollastre al forn
amb encima i pastanaga
Taronja

Dia 17

Bròquil amb patata i pastanaga
Llonganissa de porc
amb enciam i moresc
logurt de fruites

Dia 24

FESTA

DIMARTS

Dia 4

Cigrans guisats amb verdures (pastanaga, ceba, tomàquet i pebrot)
Hamburguesa de gall dindi
amb enciam i moresc
Taronja

Dia 11

Mongeta tendra amb patata
Libret de gall dindi
amb enciam i tomàquet
Pera

Dia 18

Macarrons amb salsa de formatge
Filet de perca
amb salsa de tomàquet i ceba
Plàtan

Dia 25

Llenties guisades (pastanaga, ceba i carbassó)
Truita francesa
amb enciam i tomàquet
Taronja

DIMECRES

Dia 5

Arròs amb tomàquet
Croquetes de bacallà
amb enciam i olives
logurt de fruites

Dia 12

Sopa de pollastre amb llavors de meló
Dauets de sípia estofada
amb patates
Poma

Dia 19

Crema de carbassó amb rostes
Estofat de gall dindi
amb salsa de xampinyons
Pinya natural

Dia 26

Tallarines amb Frankfurt i tomàquet
Cuetes de rap
amb salsa de ceba caramel·litzada
Pera

DIJOUS

Dia 6

Crema de carbassa amb rostes
Truita de patata
amb enciam i pastanaga
Poma

Dia 13

Arròs a la bolonyesa (carn picada mixta, tomàquet i ceba)
Truita de carbassó
amb enciam i remolatxa
Plàtan

Dia 20

Arròs amb tomàquet i tonyina
Truita de patata amb pebrot
amb enciam i brots de soja
Pera

Dia 27

Minestra de verdures (patata, bajoca i pastanaga)
Estofat de porc
amb pastanaga, porro i ceba
Poma

DIVENDRES

Dia 7

Espirals amb salsa de verdures (pebrot, pastanaga, ceba i tomàquet)
Filet de lluç guisat
a la marinera
Plàtan

Dia 14

Crema de verdures amb rostes
Mandonguilles de porc i vedella
a la jardinera
logurt de fruites

Dia 21

FESTA

Dia 28

Sopa de l'avia amb mini mandonguilles i galets
Pollastre al forn
amb quetxup i patates fregides
Pastis de formatge i gerds

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

