

Menú:

ESCOLAR

Febrer 2020

ESCOLA SALVADOR NINOT

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Dia 3
Crema de patata amb formatge
Llom adobat
amb ceba caramel·litzada
Pera

Dia 4
Llenties amb bacon (ceba, pebrot verd i vermell, pastanaga i tomàquet)
Truita francesa
amb enciam i remolatxa
Taronja

Dia 5
Mongeta tendra amb patata
Estofat de gall dindi
amb pastanaga, porro i ceba
Plàtan

Dia 6
Arròs a la cassola amb dauets de porc (pèsols, pebrot, ceba i tomàquet)
Rodanxa de lluç arrebossada
amb enciam i pastanaga
Poma

Dia 7
Sopa de brou amb colzets
Pollastre al forn
guisat a la taronja
logurt de fruites

Dia 10
Coliflor amb patata
Pollastre al forn
guisat a la poma
Pera

Dia 11
Cigrons guisats amb verdures (pastanaga, ceba, tomàquet i pebrot)
Hamburguesa de gall dindi
amb enciam i moresc
Taronja

Dia 12
Arròs amb tomàquet
Croquetes de bacallà
amb enciam i olives
logurt de fruites

Dia 13
Crema de carbassa amb rostes
Truita de patata
amb enciam i pastanaga
Poma

Dia 14
Espirals amb salsa de verdures (pebrot, pastanaga, ceba i tomàquet)
Filet de lluç guisat
a la marinera
Plàtan

Dia 17
Llenties guisades amb pastanaga
Pollastre al forn
amb enciam i pastanaga
Taronja

Dia 18
Mongetes tendres amb patata
Llibret de gall dindi
amb enciam i tomàquet
Pera

Dia 19
Sopa de pollastre amb llavors de meló
Dauets de sípia estofada
amb patates
Poma

Dia 20
Arròs a la bolonyesa (carn picada mxta, tomàquet i ceba)
Truita de carbassó
amb enciam i remolatxa
Plàtan

Dia 21
Crema de verdures amb rostes
Mandonguilles de porc i vedella
a la jardinera
logurt de fruites

Dia 24 **FESTA**

Dia 25
Macarrons amb salsa de formatge
Filet de perca
amb salsa de tomàquet i ceba
Plàtan

Dia 26
Crema de carbassó amb rostes
Estofat de gall dindi
amb salsa de xampinyons
Pinya natural

Dia 27
Arròs amb tomàquet i tonyina
Truita de patata amb pebrot
amb enciam i brots de soja
Pera

Dia 28
Escudella vegetal (fesols, cigrons, col, arròs i pastanaga)
Pernilets de pollastre
amb enciam i pastanaga
Pastís de formatge i gerdos

Menús revisats per la Dietista Diplomada Cristina Molina .Col. CAT 000629

CuinaGestió 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:



GOVERN DE CATALUNYA



Immunitas Vera



DOWN Terrassa



BANC DELS ALIMENTOS
COMARQUES DE TARRAGONA
"FUNDACIÓ MONÈDICA"



CUINA CATALANA
PATRIMONI
DE LA HUMANITAT
CANDIDATURA
UNESCO



CuinaGestió

Segueix-nos a



www.facebook.com/c.gestio

RQ-86 Rev.02 Ed.01-08-16

