

# Menú:

ESCOLAR

JUNY 2016

ESCOLA EL MESTRAL

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

Dia 6

Amanida de pasta  
Croquetes de carn d'olla  
amb enciam i moresc  
Poma

Dia 7

Cigrons amb verdures  
Truita de carbassó  
amb enciam i tomàquet  
Síndria

Dia 8

Arròs amb tomàquet  
Lluç al forn  
amb salsa verda  
Meló

Dia 9

Patata amb bajoca  
Pernilets de pollastre al forn  
amb enciam i pastanaga  
Plàtan

Dia 10

Crema de porros amb rostes  
Llonganissa de porc  
amb salsa de tomàquet i ceba  
logurt de fruites

Dia 13

Espirals amb tomàquet i formatge  
Libret de gall d'indi  
amb enciam i pastanaga  
Pera

Dia 14

Amanida de patata  
Palometa de mar  
amb salsa de tomàquet i ceba  
logurt de fruites

Dia 15

Lenties amb pastanaga  
Aletes de pollastre  
amb enciam i olives  
Síndria

Dia 16

Arròs marinera  
Truita francesa  
amb enciam i moresc  
Plàtan

Dia 17

Sopa de brou amb fideus  
Lluç al forn  
amb llit de patata i tomàquet  
Pinya natural

Dia 20

Macarrons amb tonyina i formatge  
Truita de patata  
amb enciam i olives  
Macedònia de fruites

Dia 21 DINAR DE FI DE CURS

Arròs amb tomàquet  
Plat combinat  
amb patates xips  
Natilles de xocolata i suc



# CUINAGESTIÓ US DESITJA UN BON ESTIU!!

Menús revisats per la Dietista Cristina Molina Col. 000629

\* CuinaGestió es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat

RQ-86 Rev.00 Ed. 01-09-14

Cuina Gestió és membre col·laborador de:



# CuinaGestió

Segueix-nos a:



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

**Cuina  
NOSTRA  
I TRADICIONS**

 CuinaGestió

**LA FAM NO  
FA VACANCES**

*Suma-t'hi*



*Informa't  
al teu  
centre si és  
punt de recollida  
i  
Suma-t'hi*



Organitzem recollida d'aliments per la campanya d'estiu **LA FAM NO FA VACANCES** amb col·laboració amb la Fundació Banc dels Aliments de les Comarques de Tarragona. El recapte durarà del 23 de maig al 3 de juny durant les hores de menjador i/o d'atenció a pares i mares



 CuinaGestió

 FUNDACIÓ  
BANC DELS ALIMENTS



El teu procedir de tota de les teves  
opcions de forma responsable i sostenible  
en l'ambient, social, econòmic i educatiu.



# Menú:

## ESCOLAR

## JUNY 2016

## PROPOSTA SOPAR

### Dilluns

### Dimarts

### Dimecres

### Dijous

### Divendres

Dia 6

Minestra de verdures  
Salmó al forn  
amb all i julivert.  
Fruita fresca

Dia 7

Puré de patata  
Pit de pollastre  
amb samfaina  
iogurt natural

Dia 8

Gaspatxo  
Truita d'espínacs  
amb tomàquet amanit  
Fruita fresca

Dia 9

Arròs amb tomàquet  
Filet de lluç al forn  
amb enciam amanit  
Fruita fresca

Dia 10

Amanida de tomàquet  
Arròs  
amb xampinyons  
Fruita fresca

Dia 13

Amanida de cigronets  
amb pebrot vermell i  
ou dur  
Fruita fresca

Dia 14

Crema de porros  
Pit de pollastre al forn  
amb samfaina  
Fruita fresca

Dia 15

Llesques de tomàquet  
amb formatge fresc  
Truita de carbassó  
iogurt natural

Dia 16

Bròquil amb patata  
Croquetes de bacallà  
amb albergínia escalivada  
Fruita fresca

Dia 17

Amanida verda  
(enciam, pastanaga, cogombre, ceba, olives)  
Espirals  
amb verdures  
Fruita fresca

Dia 20

Espinacs gratinats  
Lluç arrebossat  
amb dauets de carbassó  
Macedònia de fruites

Dia 21

Gaspatxo  
Truita de pèsols  
amb pebrot escalivat  
Fruita fresca



Menús revisats per la Dietista Cristina Molina Col. 000629

Cuina Gestió és membre col·laborador de:



# Cuina Gestió

Segueix-nos a:



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