

Menú:

Escolar

Febrer 2019

EL MESTRAL

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 pernil
amb enciam i moresc
Pera

Dia 6

Patata i bajoca
Pernilets de pollastre rostits
amb enciam i tomàquet
logurt de fruites

Dia 7

Macarrons a la napolitana amb formatge
Palometa al forn
amb salsa verda
Taronja

Dia 1

Espirals amb tomàquet
Filet de lluç guisat
a la jardinera
Plàtan

Dia 8

Sopa vegetal amb pistons
Estofat de vedella
amb patata i pastanaga
Plàtan

Dia 11

Lentilles estofades amb pastanaga
Contraçuixa de pollastre al forn
amb enciam i remolatxa
Poma

Dia 12

Tallarines amb verdures
Filet d'abadejo
amb lilit 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
(cigrons, fesols, arròs, col, pastanaga i
Truita de carbassó
amb enciam i olives
Plàtan

Dia 18

Cigrons 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 carn 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 meravella
Pernilets de pollastre rostits
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:

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



Cuina Gestió

Segueix-nos a



www.facebook.com/c.gestió

