

# Menú:

BASAL

FEBRER 2017

ESCOLA MESTRAL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Dia 1

Arròs a la cassola amb pollastre  
Filet de lluç al forn  
a la marinera  
Pera

Dia 2

Espirals amb tomàquet  
Llibret de gall d'indi  
amb enciam i pastanaga  
iogurt de fruites

Dia 3

Crema de pastanaga amb rostes  
Pollastre al forn  
amb enciam i tomàquet  
Plàtan

Dia 6

Paella de verdures  
Croquetes de rostit  
amb enciam i olives  
Poma



Dia 7 MENÚ CROATA

Sopa vegetal amb pistons  
(GULASH) Estofat de vedella  
amb patata i pastanaga  
Plàtan

Dia 8

Bròquil amb patata i pastanaga  
Pernillets de pollastre al forn  
amb enciam i morenc  
iogurt de fruites

Dia 9

Potatge de llegums  
Truita francesa amb formatge  
amb enciam i tomàquet  
Pera

Dia 10

Espaguets amb pemil i formatge  
Palometta al forn  
amb salsa de tomàquet i ceba  
Taronja

Dia 13

Arròs amb tomàquet  
Calamars a la romana  
amb enciam i morenc  
iogurt de fruites

Dia 14

Bajoca, amb carbassó i patata  
Mandonguilles de pollastre  
a la jardineria  
Taronja

Dia 15

Tallarines amb verdures  
Bacallà al forn  
amb salsa verda i pèsols  
Pera

Dia 16

Llenties estofades amb pastanaga  
Aletes de pollastre  
amb enciam i remolatxa  
Poma

Dia 17

Escudella vegetal  
Truita de patata i pebrot  
amb enciam i olives  
Plàtan

Dia 20

Crema de carbassó amb rostes  
Estofat de porc  
amb verdures  
Plàtan

Dia 21

Sopa de brou de carn amb fideus  
Pollastre al forn  
amb patates fregides  
Poma

Dia 22

Arròs a la marinera  
Filet de lluç al forn amb all i julivert  
amb enciam i olives  
Pera

Dia 23

Cigrons amb espinacs  
Truita de carbassó  
amb enciam i morenc  
Taronja

Dia 24 MENÚ ESPECIAL

Canelons de carn amb beixamel  
Croquetes de rostit  
amb enciam i tomàquet  
Flam de vainilla i suc

Dia 27

FESTA

Dia 28

Fideuà amb all i oli  
Truita francesa  
amb enciam i remolatxa  
Taronja



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:



CUINA CATALANA  
PATRIMONI  
DE LA HUMANITAT  
CANDIDATURA  
UNESCO



Cuina Gestió

Segueix-nos a



www.facebook.com/c.gestio

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



### DILLUNS

### DIMARTS

### DIMECRES

### DIJOUS

### DIVENDRES

**Dia 6**

Crema de pèsols  
Carbassó al forn  
amb pernil dolç i formatge fos  
Fruita

**Dia 7**



Patata amb mongeta verda  
Conill al forn  
a l'allet  
Fruita

**Dia 13**

Arròs saltat amb xampinyons  
Truita d'espínacs  
amb pa torrat sucat amb tomàquet  
Fruita

**Dia 14**

Albertines farcides de verdures  
Calamarsets  
amb sofregit de ceba i tomàquet  
Fruita amb mel

**Dia 20**

Amanida verda  
Filet de vedella  
amb xips de moniato  
Poma amb canyella

**Dia 21**

Macarrons al pesto  
Cuetes de rap  
amb salsa de verdures  
Làctic

**Dia 27**

**PLAT UNIC**  
Albergínies farcides  
amb verdures  
i cam picada de vedella  
iogurt amb fruits secs

**Dia 28**

Crema de carbassó  
Llenguado al forn  
amb salsa d'ametlles  
iogurt natural

**Dia 1**

**PLAT UNIC**  
Timbal de cuscús  
amb carbassó, albergínia,  
tomàquet, pinyons i pèsols  
Bol de iogurt amb fruita

**Dia 8**

**PLAT UNIC**  
Espirals tricolor  
amb ceba, salmó  
i formatge ratllat  
Broqueta de fruita amb xocolata

**Dia 15**

**PLAT UNIC**  
Coliflor amb patata gratinada al forn  
amb dauets de cansalada  
i crema de llet  
Fruita

**Dia 22**

Mongeta verda a la madrilenya  
Broqueta de gall d'indi  
amb patata a daus  
Fruita

**Dia 2**

Amanida de tomàquet  
alvocat i cogombre  
Ous remenats amb espàrrecs verds  
i llesca de pa amb tomàquet  
Fruita

**Dia 9**

**PLAT UNIC**  
Remenat d'ou  
amb minestra de verdures  
i encenalls de pernil salat  
Fruita

**Dia 16**

Hummus amb bastonets de pastanaga  
Gall d'indi arrebossat  
amb salsa de iogurt  
iogurt natural

**Dia 23**

Arròs saltat amb verdures  
Ous laminats al forn  
amb salsa de tomàquet  
Làctic

**Dia 3**

Amanida verda  
Risotto  
quatre formatges  
Macedònia de fruites de temporada

**Dia 10**

Sopa de sèmola  
Lluç a l'andalusa  
amb enciam i tomàquet  
iogurt de fruites

**Dia 17**

Sopa de peix amb fideus  
Panga al forn  
amb amanida  
Fruita

**Dia 24** **PLAT UNIC**

Crema de porros amb formatge  
Pannini  
amb pernil dolç, formatge i pinya  
Macedònia de fruites

\* La proposta de sopars es realitza a partir del menú basal proposat. (No es tenen en compte els canvis del menú basal fets pel centre, ni el menú dels usuaris especials)

Menús revisats per la Dietista Carla Farre Col. 000900

Cuina Gestió és membre col·laborador de:



CuinaGestió

Segueix-nos a



[www.facebook.com/c.gestio](http://www.facebook.com/c.gestio)

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

