

# Menú:

ESCOLAR

ABRIL 2016

ESCOLA EL MESTRAL

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

Dia 4

Macarrons amb tomàquet i formatge  
Filet de lluç arrebossat  
amb enciam i pastanaga  
Plàtan

Dia 5

Cigrons guisats amb espinacs  
Truita francesa  
amb enciam i moresc  
logurt de fruites

Dia 6

Sopa de brou de peix amb fideus  
Mandonguilles de porc i vedella  
a la jardinera  
Pera

Dia 7

Arròs amb verdures  
Pernillets de pollastre al forn  
amb enciam i olives  
Poma

Dia 1

Patata amb bajoca  
Dauets de magre de porc  
amb salsa i pèsols  
Poma

Dia 8

Crema de carbassó amb rostes  
Palometa al forn  
amb salsa de tomàquet i ceba  
Taronja

Dia 11

Arròs amb tomàquet  
Croquetes de carn d'olla  
amb enciam i olives  
Pera

Dia 12

Llenties guisades amb pastanaga  
Pollastre al forn  
guisat a la pinya  
Poma

Dia 13

Patates guisades amb pèsols i sípia  
Hamburguesa de porc i vedella  
amb enciam i pastanaga  
Pinya natural

Dia 14

Crema de porros amb formatge  
Bacallà al forn  
amb llit de tomàquet i ceba  
logurt de fruites

Dia 15

Sopa de pollastre amb pistons  
Truita de patata  
amb enciam i moresc  
Plàtan

Dia 18

Espirals amb tomàquet i formatge  
Llibret de gall d'indi  
amb enciam i moresc  
Poma

Dia 19

Patata amb bajoca  
Tonyina al forn  
amb salsa de tomàquet i ceba  
logurt de fruites

Dia 20

Arròs a la cassola  
Truita francesa  
amb enciam i olives  
Plàtan

Dia 21

Sopa de l'àvia amb galets i pilotetes  
Cassó al forn  
amb salsa verda  
Macedònia de fruites

Dia 22

Potatge de llegums  
Aletes de pollastre  
amb enciam i tomàquet  
Pera



Dia 25

Arròs tres delícies  
Varetes de lluç  
amb enciam i pastanaga  
Pinya natural

Dia 26

Crema de verdures amb formatge  
Mandonguilles de porc i vedella  
amb salsa de tomàquet i ceba  
Plàtan

Dia 27

Cigrons guisats  
Truita de carbassó  
amb enciam i moresc  
Pera

Dia 28

**MENÚ ESPECIAL**  
Macarrons a la bolonyesa  
Croquetes de carn d'olla  
amb enciam i olives  
Natilles de vainilla i suc

Menús revisats per la Dietista Carla Farré Col. 000900


Cuina Gestió es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat

RQ-86 Rev. 01 Ed. 01-08-15

Cuina Gestió és membre col·laborador de:



Cuina Gestió

Segueix-nos a:   
facebook.com/C.GESTIO





Catalunya una terra plena de tradicions.





# Menú:

## ESCOLAR

## ABRIL 2016

## PROPOSTA SOPAR

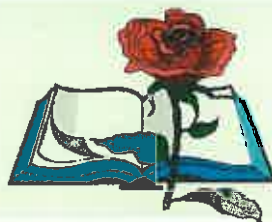
### Dilluns

### Dimarts

### Dimecres

### Dijous

### Divendres



**Dia 4**

Arròs amb verdures  
Broqueta de gall d'indi  
amb salsa de taronja  
Fruita fresca

**Dia 5**

Bròquil al vapor amb salsa d'ametlles  
Conill al forn  
a la papillota  
Fruita fresca

**Dia 6**

Pèsols saltats amb pernil  
Medalló de rap  
a la llimona  
Fruita fresca

**Dia 7**

Sopa amb meravella  
Sípia a la planxa  
amb amanida  
iogurt de fruites

**Dia 1**

Espirals amb salsa de porros  
Sípia a la planxa  
amb amanida  
iogurt de fruites

**Dia 8**

Espirals amb salsa de porro  
Trita d'espínacs  
amb amanida  
Fruita fresca

**Dia 11**

Cigrons saltats  
amb ou dur  
i amb tomàquet i ceba  
Fruita fresca

**Dia 12**

Pasta tricolor amb formatge xerri  
Llenguado a la planxa  
amb salsa verda  
iogurt de fruites

**Dia 13**

Arròs al curri  
Trita francesa  
amb amanida  
Fruita fresca

**Dia 14**

Fesols saltats amb allet  
Gall d'indi  
amb salsa de iogurt  
Fruita fresca

**Dia 15**

Patata amb bajoca  
Calamars a la planxa  
amb amanida  
Fruita fresca

**Dia 18**

Sopa d'arròs  
Trita de patata  
amb carbassó arrebossat  
iogurt de fruites

**Dia 19**

Lasanya vegetal  
amb espínacs  
i formatge gratinat  
Fruita fresca

**Dia 20**

Amanida d'enciam, poma i fruits secs  
Cuetes de rap  
amb salsa marinera  
Fruita fresca

**Dia 21**

Minestra de verdures  
Conill al forn  
amb tomàquet al forn  
Fruita fresca

**Dia 22**

Cuscús amb verdures  
Llonganissa a la planxa  
amb puré de patata  
Fruita fresca

**Dia 25**

Crema de pèsols amb formatge  
Trita francesa  
amb verduretes  
Fruita fresca

**Dia 26**

Patata al forn amb sal i oli  
Pit de pollastre a la planxa  
amb xampinyons saltats  
Fruita fresca

**Dia 27**

Arròs tres delícies  
Bacallà al forn  
amb amanida  
iogurt de fruites

**Dia 28**

Remenat d'ou  
amb verduretes  
i xips  
Fruita fresca

**Dia 29**

Sopa de peix amb fideus  
Taula d'embotits  
amb pa amb tomàquet  
Fruita fresca


Menús revisats per la Dietista Carla Farré Col. 000900

RQ-86 Rev.01 Ed. 01-06-15

Cuina Gestió és membre col·laborador de:



# Cuina Gestió

Segueix-nos a:   
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