

# Menú:

Escolar

Març 2019

EL MESTRAL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Dia 1

FESTA

Dia 4 FESTA

Dia 5

Coliflor amb patata  
Mandonguilles de pollastre  
amb salsa de tomàquet i pèsols  
Plàtan

Dia 6

Crema de carbassó amb rostes  
Escalopa de pollastre  
amb patates xips  
Poma

Dia 7

Cigrons estofats amb verdures(ceba,  
tomàquet, pebrot i pastanaga)  
Llonganissa de porc  
amb enciam i brots de soja  
Pera

Dia 8

Espirals a la napolitana amb formatge  
Lluç a la llimona  
amb enciam i remolatxa  
Naranja

Dia 11  
Arròs 3 delícies(p.dolç, ou, ceba, pastanaga  
i pèsols)  
Croquetes de rostit  
amb enciam i olives  
logurt de fruites

Dia 12

Bajoques amb patata  
Pollastre guisat  
a la pinya  
Pera

Dia 13

Lenties amb verdures (carbassó, pastanaga  
i ceba)  
Hamburguesa de porc i vedella  
amb enciam i tomàquet  
Taronja

Dia 14

Sopa de brou amb meravella  
Palometa guisada  
amb salsa de pebrot vermell  
Plàtan

Dia 15

Espirals al pesto (pamesà, pinyons,  
alfàbrega i all)  
Truita francesa  
amb enciam i pastanaga  
Poma

Dia 18

Puré de patata amb formatge  
Pollastre guisat  
al cilindró  
Poma

Dia 19

Cigrons amb espinacs  
Truita de carbassó  
amb enciam i tomàquet  
Pera

Dia 20

Bròquil, patata i pastanaga  
Vedella guisada  
amb salsa de xampinyons  
Taronja

Dia 21

Macarrons a la carbonara (bacó, orega, ceba i  
llet)  
Filet de lluç amb all i julivert  
amb enciam i olives  
logurt de fruites

Dia 22

Arròs amb tomàquet  
Crestes de tonyina  
amb enciam i moresc  
Kiwi

Dia 25

Verdura tricolor (carbassó, pastanaga i  
patata)  
Mandonguilles de porc i vedella  
a la jardinera  
Taronja

Dia 26

Arròs mar i muntanya (ceba, tomàquet,  
pollastre i sípia)  
Croquetes de pernil  
amb enciam i tomàquet  
Pera

Dia 27

Crema de pèsols amb dauets de pernil  
Aletes de pollastre al forn  
amb enciam i pastanaga  
Poma

Dia 28

Potatge de llegums  
Truita d'espinacs  
enciam i tronquets d'espàrrecs  
Pinya natural

Dia 29

Llacets amb tonyina i formatge  
Filet d'abadejo  
amb salsa de ceba caramel·litzada  
Natilles

Menús revisats per la Dietista Cristina Molina Col. 00629

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

