

Menú:

ESCOLAR

JUNY 2018

MESTRAL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Dia 1

Crema de pastanaga amb rostes
Estofat de gall dindi
amb salsa de verdures
Poma

Dia 4

Macarrons amb carbassó, ceba, xampinyó i
pastanaga
Palometa al forn
amb salsa verda i pèsols
Plàtan

Dia 5

Amanida de patata (patata, ou dur, tonyina,
tomàquet, moresc i olives)
Pollastre guisat
a la pinya
Iogurt de fruites

Dia 6

Arròs amb carxofes, pebrot, pastanaga, ceba i
tomàquet
Truita de carbassó
amb enciam, pastanaga i brots de soja
Nectarina

Dia 7

Bròquil amb patata i pastanaga
Croquetes de bacallà
amb enciam, api i olives
Pera

Dia 8

Fesols estofats (ceba, tomàquet, pebrot i
patata a daus)
Hamburguesa de porc i vedella
amb enciam, cogombre i moresc
Síndria

Dia 11

Crema de carbassó amb rostes
Estofat de pollastre
amb salsa de xampinyons
Meló

Dia 12

Arròs amb tomàquet i bacon
Salmó al forn
amb ceba caramel·litzada
Poma

Dia 13

Fideus a la cassola (ceba, tomàquet, pebrot i
carn de porc)
Truita d'espínacs
amb enciam, brots de soja i pastanaga
Iogurt de fruites

Dia 14

Cigrons guisats amb patata i pastanaga
Rodanxa de lluç arrebossada
amb enciam, remolatxa i moresc
Plàtan

Dia 15

Bajoques amb patata
Pizza de pernil dolç i formatge
amb enciam, tomàquet i olives
Préssec en almívar

Dia 18

Patata, pèsols i pastanaga
Mandonguilles de porc i vedella
amb salsa de tomàquet
Síndria

Dia 19

Llenties amb pastanaga
Aletes de pollastre marinades
amb enciam, api i pastanaga
Poma

Dia 20

Puré de patata amb formatge
Truita francesa
amb enciam, olives i brots de soja
Pinya natural

Dia 21

Arròs mar i muntanya (tires de calamar,
llonganissa, tomàquet, ceba i xampinyons)
Filet de lluç al forn
amb salsa d'espàrrecs verds
Plàtan

Dia 22 MENÚ ESPECIAL

Espirals a la bolonyesa amb formatge
Plat combinat d'arrebossats
amb patates xips
Gelat

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 Gestió

Segueix-nos a



www.facebook.com/c.gestio

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



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Dia 1
Tallarins amb tomàquet i formatge
Sípia a la planxa
amb enciam, tomàquet i pastanaga
logurt natural

Dia 4
Arròs amb orenga i rajolí d'oli
Llonganissa de porc
amb enciam, cogombre i remolatxa
Préssec

Dia 5
Amanida verda (enciam, tomàquet, cogombre
i moresc)
Empanadilles casolanes de tonyina
amb espinacs i formatge
Macedònia de fruita del temps

Dia 6
Parrillada de verdures (albergínia, pebrot
vermell i espàrrecs)
Pa amb tomàquet
i pernil salat
Cireres

Dia 7
Hummus de cigrons
Daus de pollastre
amb salsa de porro
logurt amb nous

Dia 8 PLAT ÚNIC
Amanida d'arròs
(arròs, surimi, moresc,
pernil dolç i olives)
Taronja

Dia 11
Amanida grega (tomàquet, mozzarella i
olives negres)
Croquetes de pernil
amb samfaina
Poma al forn amb canyella

Dia 12
Pèsols saltats amb bacó
Costelles de corder a la planxa
amb patata al caliu
Mango

Dia 13
Amanida tropical (tomàquet, enciam, moresc
i advocat)
Quiché de pernil dolç
i formatge
Plàtan

Dia 14
Vichyssoice
Llesca de pagès amb
escalivada i tonyina
Kiwi

Dia 15 PLAT ÚNIC
Pa amb tomàquet
i truita
de patata
Mel i mató

Dia 18
Amanida de pasta (espirals, moresc,
tomàquet i olives verdes)
Calamars a l'andalusa
amb enciam, pastanaga i remolatxa
Pinya natural

Dia 19
Crema de pastanaga amb dauets de tofu
Varetes de peix
amb espàrrecs verds
Natilla de vainilla

Dia 20 PLAT ÚNIC
Cous - Cous vegetal
amb pollastre
(pastanaga, carbassó i ceba)
logurt amb maduixes

Dia 21
Tomàquet amanit amb ceba tendra
Bacallà al forn
amb tomàquet gratinat
Kiwi

Dia 22
Puré de carbassa
Rodó de pollastre al forn
amb verdures saltejades
Préssec