

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
ARRÒS A LA CUBANA	PATATES ESTOFADES	PURÉ DE CIGRONS I VERDURES	PASTA AMB TOMÀQUET	MONGETA TENDRA AMB PATATA
SALSITXES DE PORC AMB ENCIAM I PASTANAGA	POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I XAMPINYONS	ESTOFAT DE VEDELLA ECO	TRUITA DE CARBASSÓ AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO	CALAMARS ARREBOSSATS AMB EN ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT DEL BERGUEDÀ	FRUITA ECO	FRUITA DE TEMPORADA
<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
CREMA DE PASTANAGA I CARBASSA	SOPA DE PASTA	LLENTIES GUISADES AMB CEBA, PEBROT VERD I VERMELL	ARRÒS AMB PASTANAGA, PÈSOLS, XAMPINYONS I PEBROT	MACARRONS A LA BOLONYESA
ESCALOPA DE POLLASTRE ARREBOSSADA AMB ENCIAM I TOMÀQUET	LLOM DE PORC AL FORN AMB ENCIAM, CEBA I COGOMBRE	LLUÇ AL FORN AMB CEBA I TOMÀQUET	MANDONGUILLES A LA JARDINERA	TRUITA FRANCESA A MB ENCIAM, CEBA I PASTANAGA
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT DEL BERGUEDÀ	FRUITA ECO	FRUITA DE TEMPORADA
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>
SETMANA SANTA	SETMANA SANTA	SETMANA SANTA	SETMANA SANTA	SETMANA SANTA
<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>
FESTIU	MONGETA TENDRA AMB PATATA	CIGRONETS A MB VERDURES	SOPA D E PASTA	ARRÒS AMB PASTANAGA, BRÒQUIL I CARBASSÓ
	LLUÇ ARREBOSSAT AMB ENCIAM I PASTANAGA	TRUITA FRANCESA AMB TOMÀQUET I PASTANAGA	POLLASTRE AL FORN AMB PRUNES I PINYONS	GALL D'INDI ROSTIT AMB CEBA I TOMÀQUET
	FRUITA DE TEMPORADA	IOGURT DEL BERGUEDÀ	FRUITA ECO	FRUITA DE TEMPORADA
<b>29</b>	<b>30</b>			
CREMA DE CARBASSÓ	MACARRONS AMB TOMÀQUET			
LLOM ARREBOSSAT AMB PATATES FREGIDES	POLLASTRE ROSTIT AMB XAMPINYONS			
FRUITA DE TEMPORADA	FRUITA DE TEMPORADA			

### Recorda

-El menú de cada dia esta elaborat el mateix dia.

-D'aquest menú un 25% de la pasta és ecològica.

-El nostre arròs prové del delta de L'Ebre.

-És molt important la fruita dins de la nostra dieta, els làctics no han de substituir a la fruita. És de proximitat i dues vegades al mes és ecològica.

-Els dijous el pa és integral.

-Per cuinar i amanir s'utilitza oli d'oliva i per fregir oli de gira-sol alt oleic.

-El sopar serà el millor moment per a complementar la nostra dieta, si ho feu d'hora ajudarà als nens a dormir bé.

-Només hauríem de menjar brioxeria, pastissos i dolços esporàdicament.

MENÚ REVISAT PER  
GEORGINA BERMUDEZ I ARGEMI  
Dietista Nutricionista Codinucac 000047

**93 717 83 35**

[www.gumen-catering.com](http://www.gumen-catering.com)

Pot resoldre els seus dubtes a:

[info@gumen-catering.com](mailto:info@gumen-catering.com)

o a través de la nostra web.

GUMEN CATERING,S.L. C/Tamarit 10 (08205)  
Sabadell, Barcelona REG/SANITARI 26.05609/