

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|---|--|--|--|
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| FESTIU | ESPAGUETIS AMB SALSA DE TOMÀQUET LLUÇ ARREBOSSAT AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA | ARRÒS AMB PASTANAGA, BRÒQUIL I MONGETA TENDRA ESTOFAT DE GALL DINDI FRUITA DE TEMPORADA | PURÉ DE PASTANAGA I CARBASSA POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA | CIGRONS ESTOFATS AMB TOMÀQUET I CEBA TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM I OLIVES IOGURT NATURAL |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| MONGETA TENDRA I PATATA HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA | LLENTIES GUISADES AMB TOMÀQUET, CEBA I PEBROT LLUÇ AL FORN AMB VERDURES IOGURT NATURAL | PASTA TRICOLOR AMB CEBA I XAMPINYONS TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA | ARRÒS AMB TOMÀQUET POLLASTRE ROSTIT A LA CASSOLA FRUITA DE TEMPORADA | SOPA DE FIDEUS LLOM PLANXA A MB ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| ARRÒS TRES DELÍCIES CROQUETES SENSE GLUTEN AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA | MINESTRA DE VERDURES LLOM A L'AMETLLA FRUITA DE TEMPORADA | CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES PERNILETS DE POLLASTRE IOGURT NATURAL | MACARRONS AMB TOMÀQUET I FORMATGE GRATINAT TRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA | PURÉ DE VERDURES SALSITXES DE POLLASTRE AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA |
| 28 | 29 | 30 | 31 | |
| ARRÒS AMB TOMÀQUET ESCALOPE DE POLLASTRE AMB ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA | MONGETA TENDRA I PATATA MANDONGUILLES A LA JARDINERA FRUITA DE TEMPORADA | SOPA DE PASTA LLUÇ AL FORN AMB CEBA I PEBROT FRUITA DE TEMPORADA | CREMA DE VERDURES LLOM PLANXA AMB GUARNICIÓ IOGURT NATURAL | |

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

Pot resoldre els seus dubtes a:

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/