

Menú:

SENSE CARN

Setembre 2019

EBM MONTSANT

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Dia 16

Coliflor amb patata
Truita de carbassó
amb enciam i olives
logurt natural

Dia 17

Arròs 3 delícies (pèsols, ou, ceba i
pastanaga)
Filet de lluç al forn
amb samfaina
Pera

Dia 18

Espaguetis amb tomàquet i tonyina
Peix al forn amb all i julivert
amb enciam i pastanaga
Plàtan

Dia 19

Puré de patata
Ous al forn
amb salsa de xampinyons
Taronja

Dia 20

Llenties guisades amb carbassó,
pastanaga i ceba
Truita francesa
amb enciam i moresc
Pruna

Dia 23

Arròs amb verdures (ceba, tomàquet,
pebrot i carbassó)
Truita de patata
amb enciam i remolatxa
Pera

Dia 24

Espirals amb tomàquet
Lluç al forn
a la marinera
Plàtan

Dia 25

FESTA

Dia 26

Crema de cigrons
Peix al forn amb all i julivert
amb enciam i olives
Poma al forn

Dia 27

Crema de carbassó
Ous al forn
amb pastanaga, porro i ceba
Pera

Dia 30

Llenties amb pastanaga
Croquetes de bacallà
amb enciam i pastanaga
Plàtan

Menús revisats per la Dietista Diplomada Cristina Molina .Col. CAT 000629

CuinaGestió 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 CATALANA
PATRIMONI
DE LA HUMANITAT
CANDIDATURA
UNESCO



CuinaGestió

Segueix-nos a



www.facebook.com/c.gestio

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



Menú:

TRITURAT

Setembre 2019

EBM MONTSANT

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

			Dia 12 Triturat d'arròs amb carbassa, porro i mongeta amb pollastre logurt natural	Dia 13 Triturat de patata amb pastnaga, carbassa i mongeta i Peix Plàtan
Dia 16 Triturat de patata amb pastanaga, porro i mongeta i Gall dindi logurt natural	Dia 17 Triturat d'arròs amb carbassa, porro i mongeta i Peix Pera	Dia 18 Triturat de patata amb pastanaga, carbassó i mongeta i Pollastre Plàtan	Dia 19 Triturat de patata amb carbassa, carbassó i mongeta i Vedella Taronja	Dia 20 Triturat de patata amb pastanaga, ceba i carbassó i Pollastre Pruna
Dia 23 Triturat d'arròs amb carbassa, porro i mongeta i Gall dindi Pera	Dia 24 Triturat de patata amb ceba, mongeta i pastanaga i Peix Plàtan	Dia 25 FESTA	Dia 26 Triturat de patata amb pastanaga, ceba i carbassó i Pollastre Poma al forn	Dia 27 Triturat de patata amb pastanaga, ceba i mongeta i Gall dindi Pera
Dia 30 Triturat de patata amb pastanaga, carbassa i mongeta i Peix Plàtan				

Menús revisats per la Dietista Diplomada Cristina Molina .Col. CAT 000629

CuinaGestió 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 CATALANA
PATRIMONI
DE LA HUMANITAT
CANDIDATURA
UNESCO



CuinaGestió

Segueix-nos a



www.facebook.com/c.gestio



Menú:

PETITONS

Setembre 2019

EBM MONTSANT

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

			Dia 12 Arròs amb tomàquet Croquetes de rostit amb enciam i remolatxa logurt natural	Dia 13 Macarrons amb verdures Filet de lluç al forn amb salsa d'espàrrecs verds Plàtan
Dia 16 Coliflor amb patata Llibret de gall dindi amb enciam i olives logurt natural	Dia 17 Arròs 3 delícies (pèsols, pernil dolç, ou, ceba i pastanaga) Filet de lluç al forn amb samfaina Pera	Dia 18 Espaguetis a la carbonara (ceba, bacó i nata) Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Plàtan	Dia 19 Puré de patata Mandonguilles de vedella amb salsa de xampinyons Taronja	Dia 20 Llenties guisades amb carbassó, pastanaga i ceba Truita francesa amb enciam i moresc Pruna
Dia 23 Arròs amb verdures (ceba, tomàquet, pebrot i carbassó) Truita de patata amb enciam i remolatxa Pera	Dia 24 Espirals amb tomàquet Lluç al forn a la marinera Plàtan	Dia 25 FESTA	Dia 26 Crema de cigrons Pollastre al forn amb enciam i olives Poma al forn	Dia 27 Crema de carbassó Mandonguilles de gall dindi amb pastanaga, porro i ceba Pera
Dia 30 Llenties amb pastanaga Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga Plàtan				

Menús revisats per la Dietista Diplomada Cristina Molina .Col. CAT 000629

CuinaGestió 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:



CuinaGestió

Segueix-nos a



www.facebook.com/c.gestio

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

