

Menú:

SENSE CARN

Abril 2019

EBM MONT SANT

DILLUNS

Dia 1

Crema de pastanaga
Truita de carbassó
amb enciam i olives
Plàtan

Dia 8

Macarrons amb tomàquet
Bunyols de bacallà
amb enciam i olives
Plàtan

Dia 15

Bajoques amb patata
Filet de lluç arrebossat
amb enciam i olives
Pera

Dia 22

FESTA

Dia 29

Fesols estofats
Ous al forn
amb salsa de tomàquet
logurt natural

DIMARTS

Dia 2

Arròs amb xampinyons
Filet de lluç al forn
amb salsa verda
logurt natural

Dia 9

Minestra de verdura (bròquil, pastanaga i patata)
Ous al forn
amb tomàquet i ceba
Taronja

Dia 16

Cigrons guisats amb espinacs
Truita francesa
amb enciam i moresc
Postra de poma

Dia 23

Sopa de peix amb arròs
Croquetes de bacallà
amb enciam i moresc
Pera

Dia 30

Arròs a la milanesa (sense pernil)
Filet de lluç al forn
amb samfaina
Pera

DIMECRES

Dia 3

Llenties guisades amb verdures
Filet de lluç arrebossat
amb enciam i pastanaga
Taronja

Dia 10

Sopa de brou vegetal amb meravella
Peix al forn amb all i julivert
amb enciam i pastanaga
Poma al forn

Dia 17

Espirals amb tomàquet
Filet de lluç al forn
amb salsa de pebrot vermell
Taronja

Dia 24

Crema de cigrons
Truita d'espinacs
amb enciam i olives
Taronja

DIJOUS

Dia 4

Panatxé de verdures (bajoca, patata i pastanaga)
Peix guisat
amb salsa de verdures
Plàtan

Dia 11

Arròs amb verdures (carxofes, pebrot, pastanaga, ceba i tomàquet)
Filet de lluç al forn
amb salsa de ceba caramel·litzada
logurt natural

Dia 18

FESTA

Dia 25

Patata, pastanaga i mongeta verda
Ous al forn
amb salsa de verdures
logurt natural

DIVENDRES

Dia 5

Fideus rossos
Truita de patata
amb enciam i tomàquet
Pera

Dia 12

Crema de llegums
Truita de carbassó
amb enciam i moresc
Pera

Dia 19

FESTA

Dia 26

Espaguetis amb tomàquet i tonyina
Filet de lluç arrebossat
amb enciam i tomàquet
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.gestió

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



Menú:

TRITURAT

Abril 2019

EBM MONTSANT

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Dia 1

Triturat de patata
amb porro, carbassa i mongeta
i pollastre
Plàtan

Dia 2

Triturat d'arròs
amb ceba, pastanaga i mongeta
i peix
logurt natural

Dia 3

Triturat de patata
amb pastanaga, porro i carbassó
i Gall dindi
Taronja

Dia 4

Triturat de patata
amb pastanaga, porro i carbassa
i pollastre
Plàtan

Dia 5

Triturat de patata
amb pastanaga, ceba i carbassó
i Vedella
Pera

Dia 8

Triturat de patata
amb ceba, mongeta i carbassó
i peix
Plàtan

Dia 9

Triturat de patata
amb carbassó, carbassa i mongeta
i vedella
Taronja

Dia 10

Triturat de patata
amb pastanaga, porro i mongeta
i pollastre
Poma al forn

Dia 11

Triturat d'arròs
amb pastanaga, porro i mongeta
i peix
logurt natural

Dia 12

Triturat de patata
amb pastanaga, mongeta i carbassa
i gall dindi
Pera

Dia 15

Triturat de patata
amb pastanaga, porro i mongeta
i gall dindi
Pera

Dia 16

Triturat de patata
amb pastanaga, porro i carbassó
i vedella
Postra de poma

Dia 17

Triturat de patata
amb porro, carbassa i carbassó
i peix
Taronja

Dia 18

FESTA

Dia 19

FESTA

Dia 22

FESTA

Dia 23

Triturat d'arròs
amb pastanaga, porro i mongeta
i pollastre
Pera

Dia 24

Triturat de patata
amb carbassó, porro i pastanaga
i vedella
Taronja

Dia 25

Triturat de patata
amb pastanaga, porro i mongeta
i gall dindi
logurt natural

Dia 26

Triturat de patata
amb carbassó, pastanaga i mongeta
i peix
Plàtan

Dia 29

Triturat de patata
amb mongeta, porro i carbassa
i vedella
logurt natural

Dia 30

Triturat d'arròs
amb carbassó, ceba i porro
i peix
Pera

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.gestió

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



Menú:

PETITONS

Abril 2019

EBM MONTSANT

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Dia 1

Crema de pastanaga
Llonganissa de pollastre
amb enciam i olives
Plàtan

Dia 2

Arròs amb xampinyons
Filet de lluç al forn
amb salsa verda
logurt natural

Dia 3

Llenties guisades amb xoriç
Escalopa de porc
amb enciam i pastanaga
Taronja

Dia 4

Panatxé de verdures (bajoca, patata i
pastanaga)
Pollastre rostit al forn
amb salsa de verdures
Plàtan

Dia 5

Fideus rossos
Truita de patata
amb enciam i tomàquet
Pera

Dia 8

Macarrons amb bacó i tomàquet
Bunyols de bacallà
amb enciam i olives
Plàtan

Dia 9

Minestra de verdura (bròquil, pastanaga i
patata)
Mandonguilles de porc i vedella
amb tomàquet i ceba
Taronja

Dia 10

Sopa de carn amb meravella
Pollastre al forn
amb enciam i pastanaga
Poma al forn

Dia 11

Arròs amb verdures (carxofes, pebrot,
pastanaga, ceba i tomàquet)
Filet de lluç al forn
amb salsa de ceba caramel·litzada
logurt natural

Dia 12

Crema de llegums
Truita de carbassó
amb enciam i moresc
Pera

Dia 15

Bajoques amb patata
Llibret de gall dindi
amb enciam i olives
Pera

Dia 16

Cigrons guisats amb espinacs
Truita francesa
amb enciam i moresc
Postra de poma

Dia 17

Espirals amb tomàquet
Filet de lluç al forn
amb salsa de pebrot vermell
Taronja

Dia 18

FESTA

Dia 19

FESTA

Dia 22

FESTA

Dia 23

Sopa de peix amb arròs
Croquetes de pollastre
amb enciam i moresc
Pera

Dia 24

Crema de cigrons
Truita d'espinacs
amb enciam i olives
Taronja

Dia 25

Patata, pastanaga i mongeta verda
Llom adobat guisat
amb salsa de verdures
logurt natural

Dia 26

Espaguetis a la bolonyesa
Filet de lluç arrebossat
amb enciam i tomàquet
Plàtan

Dia 29

Crema de llegums
Hamburguesa de porc i vedella
amb salsa de tomàquet
logurt natural

Dia 30

Arròs a la milanesa
Filet de lluç al forn
amb samfaina
Pera

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

