

Menú:

PETITONS

MAIG 2015

BRESSOL LLIGABOSC

Dilluns **Dimarts** **Dimecres** **Dijous** **Divendres**

Perquè és important consumir aliments de proximitat?

1. Fomentem l'entorn rural

2. Preservem el medi ambient

3. Contribuim en l'equilibri nutricional

4. Reforcem l'educació nutricional

A Cuina Gestió **UTILITZEM ALIMENTS DE PROXIMITAT COM L'ARRÒS DEL DELTA!**



Dia 4

FESTA



Dia 5

Arros amb tomàquet
Filet de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga
Plàtan

Dia 6

Crema de carbassó
Gall d'indi al forn amb patata, pèsols i pastanaga
iogurt natural

Dia 7

Fideus Rossos
Llomet de lluç al forn amb salsa verda i pèsols
Taronja

Dia 8

Patata amb baixoca
Pollastre al forn amb enciam i moresc
Pera

Dia 11
Macarrons a la bolonyesa (carn picada, tomàquet i formatge)
Truita francesa amb enciam i pastanaga
Sindria

Dia 12

Crema de verdures de temporada
Mandonguilles mixtes (porc i vedella) amb salsa de tomàquet i ceba
Pera

Dia 13

Arros amb tomàquet
Cuetes de rap amb salsa marinera i pèsols
Poma

Dia 14

Sopa de brou amb pistons
Pollastre al forn amb enciam i olives
Meló

Dia 15

Lenties guisades amb verdures
Varetes de lluç amb enciam i moresc
iogurt natural

Dia 18

Amanida freda d'espirals tricolor
Croquetes de rostit amb enciam i moresc
Pera

Dia 19

Colliflor amb patata
Pernillets de pollastre al forn amb enciam i pastanaga
iogurt natural

Dia 20

Crema de cigrons
Llonganissa de porc al forn amb salsa de tomàquet i ceba
Meló

Dia 21

Sopa de peix amb fideus
Truita de patata amb enciam i olives
Macedònia de fruites

Dia 22

Arros amb tomàquet
Llomet de lluç amb salsa de verdures
Plàtan

Dia 25

Lenties estofades amb verdures
Truita de carbassó amb enciam i olives
Poma

Dia 26

Arros amb tomàquet
Cues de rap amb salsa verda (brou, julivert, ceba, pèsols, etc)
Plàtan

Dia 27

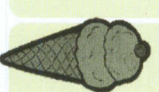
Patata amb carbassó i pastanaga
Pollastre al forn amb enciam i moresc
Poma

Dia 28

Sopa de l'Àvia
Llomet de lluç al forn amb salsa de tomàquet i ceba
Pera

Dia 29

Espaguetis amb tomàquet
Croquetes de rostit amb enciam i pastanaga
iogurt natural



Menús revisats per la Dietista Carla Farre · Col. CAT 000900

Grup 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:



Cuina Gestió, s. l. Ignasi Iglesias, 89 · Polígon Agro-Reus · 43206 Reus · Tel. 977 310 371 · Fax 977 321 532 · info@cuinigestio.com · www.cuinigestio.com

Menú:

TRITURAT

MAIG 2015

BRESSOL LLIGABOSC

Dilluns
Dimarts
Dimecres
Dijous
Divendres

Perquè és important consumir aliments de proximitat?

1. Fomentem l'entorn rural

2. Preservem el medi ambient

3. Contribuim en l'equilibri nutricional

4. Reforcem l'educació nutricional

 **Cuina Gestió UTILITZEM ALIMENTS DE PROXIMITAT COM L'ARRÒS DEL DELTA!**



Dia 4

Dia 5

Dia 6

Dia 7

Dia 8

Triturat d'arròs
amb bajoca, pastanaga i porro
i Peix
logurt adaptat

Triturat de patata
amb carbassó, bajoca i pastanaga
i Gall d'indi
logurt adaptat

Triturat de patata
amb bajoca, pastanaga i ceba
i Peix
logurt adaptat

Triturat de patata
amb porro, bajoca i carbassa
i Pollastre
logurt adaptat

Dia 11

Dia 12

Dia 13

Dia 14

Dia 15

Triturat de patata
amb bajoca, carbassó i pastanaga
i Gall d'indi
logurt adaptat

Triturat de patata
carbassó, pastanaga i porro
i Vedella
logurt adaptat

Triturat d'arròs
amb carbassó, pastanaga i ceba
i Peix
logurt adaptat

Triturat de patata
porro, pastanaga i ceba
i Pollastre
logurt adaptat

Triturat de patata
amb bajoca, pastanaga i ceba
i Peix
logurt adaptat

Dia 18

Dia 19

Dia 20

Dia 21

Dia 22

Triturat de patata
amb carbassó, porro i pastanaga
i Vedella
logurt adaptat

Triturat de patata
amb bajoca, pastanaga i carbassó
i Pollastre
logurt adaptat

Triturat de patata
amb carbassa, carbassó i porro
i Peix
logurt adaptat

Triturat de patata
pastanaga, ceba i bajoca
i Gall d'indi
logurt adaptat

Triturat d'arròs
bajoca, carbassó i pastanaga
i Peix
logurt adaptat

Dia 25

Dia 26

Dia 27

Dia 28

Dia 29

Triturat de patata
amb pastanaga, ceba i bajoca
i Gall d'indi
logurt adaptat

Triturat d'arròs
bajoca, pastanaga i porro
i Peix
logurt adaptat

Triturat de patata
carbassó, ceba i pastanaga
i Pollastre
logurt adaptat

Triturat de patata
carbassa, carbassó i porro
i Peix
logurt adaptat

Triturat de patata
pastanaga, carbassó i ceba
i Vedella
logurt adaptat



Menús revisats per la Dietista Carla Farre . Col. CAT 000900

Grup 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:



Associació Catalana de Dietistes



Immunitas Vera
Associació d'Alimentació Alternativa
i el Comerç de Catalunya



DOWN 50 grams
Associació Dietètica de Barcelona



BANC DELS ALIMENTS
COMARQUES DE BARCELONA
"Promoció i redistribució"



Cuina Gestió

Segueix-nos a:



Beremnar

Cuina Gestió

MATIG 2015

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
 Dia 4 FESTA	Dia 5 Entrepà de gall dindi i iogurt	Dia 6 Entrepà de pernil dels i fruita	Dia 7 Entrepà amb formatge i suc de fruita	Dia 8 Iogurt i galetes
Dia 11 Entrepà de pernil salat i iogurt	Dia 12 Entrepà amb corder de gall dindi i fruita	Dia 13 Entrepà de pernil dels i llet	Dia 14 Entrepà amb formatge i fruita	Dia 15 Iogurt i magdalenes
Dia 18 Iogurt amb cereals	Dia 19 Entrepà amb formatge i suc de fruita	Dia 20 Entrepà amb gall dindi i fruita	Dia 21 Entrepà amb corder i fruita	Dia 22 Iogurt i galetes
Dia 25 Pa amb pernil dels i llet	Dia 26 Entrepà amb corder de gall dindi i iogurt	Dia 27 Pa amb crema de cacao i fruita	Dia 28 Entrepà amb corder i suc de fruita	Dia 29 Iogurt i magdalenes
				

Menús revisats per la dietista Carla Farre. Col. CAT000900.

Grup Cuina Gestió es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat.