

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
			<b>1</b>	<b>2</b>
			Arròs amb verdura (xampinyons, pebrot vermell, pastanaga i pèsol) Mandonguilles amb salsa de tomàquet	Puré de verdures (patata, pastanaga, mongeta i ceba) Truita francesa amb enciam i pastanaga
			Fruita	Fruita
<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
Patata amb mongeta Hamburguesa de vedella amb enciam i pastanaga Fruita	Macarrons amb salsa de tomàquet Lluç arrebossat amb enciam i olives Fruita	Arròs amb verdures (pastanaga, bròquil i blat de moro) Estofat de gall d'indi amb salsa i verdures Fruita	Puré de carbassó Truita de patates i ceba amb enciam i blat de moro logurt	Llenties guisades amb ceba, pebrot verd i vermell Pernilets de pollastre al forn enciam i tomàquet Fruita
<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
Pasta vegetal amb ceba, xampinyons i gall d'indi Truita francesa amb enciam i pastanaga Fruita	Minestra de verdures (patata, mongeta verda, pastanaga i pèsols) Llom amb salsa de tomàquet Fruita	Cigronets guisats amb pebrot verd, vermell, ceba i pastanaga Pollastre al forn amb enciam i olives logurt	Sopa de brou amb pasta Bacallà al forn amb patata i ceba Fruita	Arròs amb tomàquet Croquetes s/gluten amb enciam i tomàquet Fruita
<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>
Puré de carbassa Rodó de vedella amb bolets Fruita	Llenties guisades amb pebrot verd i vermell, ceba i pastanaga Truita de formatge amb enciam i olives logurt	Arròs amb pastanaga pèsol i bròquil Calamar arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita	Pèsols amb patates Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita	Macarrons amb salsa de tomàquet Salsitxes de porc amb enciam i pastanaga Fruita
<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>
FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU

### 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.

-Un dia a la setmana la fruita es ecològica.



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/