



gumen
càtering

Menú casal d'estiu juny/juliol 2018

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
25	26	27	28	29
Macarrons amb salsa de tomàquet Lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita	Lenties estofades amb verduretes Hamburguesa de pollastre amb enciam i olives logurt	Mongeta amb patata Llom al forn amb xampinyons Fruita	Arròs amb salsa de tomàquet Truita francesa amb enciam i cogombre Fruita	Puré de carbassa i pastanaga Pollastre arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita
2	3	4	5	6
Espaguetis amb salsa de tomàquet Croquetes de rostit (vedella i porc) amb amanida Fruita	Mongeta amb patata Pollastre al forn amb xips Fruita	Arròs amb salsa de tomàquet Filet de lluç amb enciam i olives Fruita	Amanida de llenties Truita de carbassó amb amanida logurt	Amanida de pasta Mandonguilles amb salsa de tomàquet Fruita
9	10	11	12	13
Sopa de meló Salsitxes de porc amb xips Fruita	Macarrons amb salsa de tomàquet Lluç amb verduretes Fruita	Arròs amb salsa de tomàquet Hamburguesa de vedella amb amanida Fruita	Cigronets amb bacó Truita francesa amb enciam, pastanaga i blat de moro logurt	Amanida de pasta Escalopa de pollastre a la planxa Fruita
16	17	18	19	20
Amanida de patata Tires de calamar arrebossat amb amanida Fruita	Vichissoise Rodo de vedella amb salsa i xampinyons Fruita	Raviolis amb salsa de tomàquet Pollastre orly amb enciam i olives logurt	Arròs tres delícies Estofat de gall d'indi amb salsa Fruita	Pasta tricolor amb saltejat de pernil i xampinyons Truita de patata i ceba amb amanida Fruita
23	24	25	26	27
Tallarines amb salsa de tomàquet Pit de pollastre arrebossat amb enciam i olives Fruita	Amanida d'arròs Estofat de vedella amb salsa i verdures Fruita	Mongeta amb patata Lluç arrebossat amb tomàquet amanit Fruita	Amanida de cigrons Salsitxes de pollastre amb xips logurt	Pizza Croquetes de carn amb patates fregides Gelats

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 una vegada a la setmana 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.



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/