

| Dilluns | Dimarts | Dimecres | Dijous | Divendres |
|--|--|---|--|--|
| | | | | 1 Llenties amb verdures |
| | | | | Truita a la francesa amb tomàquet |
| | | | | Fruita de temporada |
| 4 Puré de verdures (pastanaga, patata, ceba i mongeta) | 5 Arròs amb pastanaga, blat de moro i mongeta | 6 Espaguetis amb tomàquet | 7 Pèsols i patata | 8 Sopa de pasta |
| Llom amb enciam, ceba i tomàquet | Estofat de gall d'indi amb xampinyons | Truita de carbassó amb enciam i olives | Pernilets de pollastre amb enciam i tomàquet | Lluç al forn amb enciam i olives |
| logurt del Berguedà | Fruita de temporada | Fruita de temporada | Fruita de temporada | Fruita de temporada |
| 11 Pasta tricolor amb ceba, xampinyons i gall d'indi | 12 Llenties guisades amb ceba, tomàquet i pebrot | 13 Minestra de verdures | 14 Arròs amb tomàquet | 15 Crema de pastanaga i carbassa |
| Salsitxes de pollastre amb samfaina | Truita francesa amb enciam i pastanaga | Calamars a la romana amb enciam, tomàquet | Pollastre al forn amb xampinyons | Rodo de vedella amb bolets |
| Fruita de temporada | logurt del Berguedà | Fruita de temporada | Fruita de temporada | Fruita de temporada |
| 18 Mongeta, patata i pastanaga | 19 Cigronets amb ceba, pastanaga i tomàquet | 20 Arròs tres delícies (truita, pastanaga i pèsols) | 21 Pasta amb tomàquet | 22 Puré de carbassó |
| Hamburguesa de vedella amb enciam, ceba i blat de moro | Pollastre amb tomàquet i enciam | Bacallà al forn amb patata, ceba i pebrot | Truita de carbassó amb enciam i olives | Llom a l'ametlla |
| Fruita de temporada | logurt del Berguedà | Fruita de temporada | Fruita de temporada | Fruita de temporada |
| 25 Macarrons amb tomàquet | 26 Mongeta tendra, patata i bròquil | 27 Arròs amb verdures i gambes | 28 Sopa de pistons | |
| Truita francesa amb enciam i tomàquet | Pernilets de pollastre al forn amb xips | Estofat de vedella amb salsa i xampinyons | Lluç a la romana amb enciam i olives | |
| Fruita de temporada | Fruita de temporada | Fruita de temporada | logurt del Berguedà | |

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.



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.

GIJMEN CATERING, S.L. C/Tamarit 10 (08205) Sabadell, Barcelona REG./SANITARI 26.05609/