

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1	2	3	4	5
Mongeta tendra amb patata	Amanida de fabetes	Purè de cigrons i verdures	Crema de carbassa	Bròquil amb patata
Bistec a la planxa amb guarnició	Pollastre al forn amb ceba i xampinyons	Peix planxa amb guarnició	Filet de gall d'indi amb guarnició	Llom planxa amb guarnició
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt del Berguedà	Fruita ECO	Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Crema de pastanaga i carbassa	Amanida de formatge	Raviolis d'espínacs	Arròs amb pastanaga, pèsols, xampinyons i pebrot	Espinacs saltejat amb passes i pinyons
Bistec a la planxa amb guarnició	Filet de gall d'indi amb guarnició	Lluç al forn amb ceba i tomàquet	Pollastre planxa amb guarnició	Truita francesa amb enciam, ceba i pastanaga
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt del Berguedà	Fruita ECO	Fruita de temporada
15	16	17	18	19
SETMANA SANTA	SETMANA SANTA	SETMANA SANTA	SETMANA SANTA	SETMANA SANTA
22	23	24	25	26
FESTIU	Mongeta tendra amb patata	Amanida de pasta	Carxofes al vapor	Arròs amb pastanaga, bròquil i carbassó
	Bistec a la planxa amb guarnició	Llom planxa amb guarnició	Pollastre al forn amb prunes i pinyons	Peix planxa amb guarnició
	Fruita de temporada	logurt del Berguedà	Fruita ECO	Fruita de temporada
29	30			
Crema de carbassó	Amanida tropical			
Hamburguesa de pollastre amb guarnició	Llom planxa amb guarnició			
Fruita de temporada	Fruita de temporada			

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