

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1	2	3
		FESTIU	Amanida de mango i llagostins Pollastre planxa amb guarnició logurt del Berguedà	Empedrat de mongeta blanca i bacallà Peix planxa amb guarnició Fruita de proximitat
6	7	8	9	10
Minestra de verdures Hamburguesa de vedella amb guarnició Fruita de proximitat 13	Amanida d'arròs Pollastre planxa amb guarnició Fruita de proximitat 14	Col i flor al vapor Lluç al forn amb tomàquet, ceba i pebrot Fruita ECO 15	Crema de pèsols Llom a la planxa amb guarnició logurt del Berguedà 16	Amanida de pasta (tomàquet, pastanaga, olives, tonyina i blat de moro) Filet de gall d'indi a la planxa amb guarnició Fruita de proximitat 17
Crema de bròquil i pastanaga Bistec planxa amb guarnició Fruita de proximitat 20	Amanida de formatge i pernil Pollastre planxa amb guarnició Fruita de proximitat 21	Mongeta tendra amb patata Peix planxa amb guarnició Fruita de proximitat 22	Amanida de llenties Pernilets de pollastre al forn Fruita ECO 23	Col i flor al vapor Llom planxa amb guarnició logurt del Berguedà 24
Mongeta, pastanaga i pèsols Bistec planxa amb guarnició Fruita de proximitat 27	Amanida de tomàquet i tonyina Pollastre rostit amb tomàquet i pastanaga Fruita de proximitat 28	Amanida tropical Truita francesa amb enciam, ceba i cogombre Fruita de proximitat 29	Crema de carbassa i pastanaga Llom planxa amb guarnició Fruita ECO 30	Amanida de cus cus Bacallà al forn amb verdures logurt del Berguedà 31
Amanida de pasta (tomàquet, pastanaga, olives, tonyina i blat de moro) Hamburguesa de pollastre amb guarnició Fruita de proximitat	Espinacs saltejats Llom a la planxa amb guarnició logurt del Berguedà	Amanida d'arròs Peix planxa amb guarnició Fruita de proximitat	Crema de carbassa i pastanaga Bistec a la planxa amb guarnició Fruita ECO	Mongeta amb patates Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita de proximitat

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/