

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	1	2	3	4
	Fideus a la cassola (sense carn) Truita a la francesa amb amanida d'enciam, ceba i pastanaga Fruita de temporada	Amanida de lleties (tomàquet, blat de moro, pastanaga i olives) Hamburguesa de vedella amb amanida logurt natural	Patata i pèsols Pollastre a la planxa amb amanida de tomàquet, blat de moro i ceba Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Bacallà al forn amb carbassó, ceba i xampinyons Fruita de temporada
7	8	9	10	11
Crema de carbassa amb crostons de pa Truita de patata i ceba amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Gall dindi estofat amb xampinyons i ceba Fruita de temporada	Cigrons amb patata i verdures (carbassó, ceba, pastanaga i pebrot) Saltixes de porc amb amanida logurt natural	Macarrons a la napolitana Lluç al forn amb amanida d'enciam, ceba i blat de moro Fruita de temporada	Patata i mongeta Pollastre a l'orly amb amanida d'enciam, ceba i pastanaga Fruita de temporada
14	15	16	17	18
SETMANA SANTA				
21	22	23	24	25
DILLUNS DE PASQUA	Crema de pèsols Bacallà arrebossat amb verdures (ceba, pastanaga i pebrot) logurt natural	Cigrons amb espinacs Pernilets de pollastre al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i olives Fruita de temporada	Pasta amb tomàquet Gall dindi rostit amb amanida d'enciam, ceba i pastanaga Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Truita de carbassó amb amanida d'enciam, tomàquet i ceba Fruita de temporada
28	29	30	1	2
Patata i mongeta Croquetes de peix amb amanida d'enciam, tomàquet i pastanaga Fruita de temporada	Mongetes estofades Mandonguilles a la jardinera amb pèsols i pastanaga logurt natural	Espaguetis a la carbonara Truita a la francesa amb amanida d'enciam, ceba i olives Fruita de temporada	FESTIU	FESTA LLIURE ELECCIÓ

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.



Pot resoldre els seus dubtes a: [HYPERLINK "mailto:info@gumen-catering.com" 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/