Menú: PETITONS Novembre 2018 EBM L'OLIVERA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			Dia 1 FESTA	**Dia 2** FESTA
Dia 5 Crema de verdures (patata, ceba, porro i carbassó) Croquetes de pollastre amb enciam i olives Plàtan	**Dia 6** Arròs milanesa (pèsols, pebrot i pernil dolç) Filet de lluç amb all i julivert amb salsa de ceba caramel·litzada Poma	**Dia 7** Llenties estofades amb pastanaga (ceba, tomàquet, pebrot, pastanaga) Truita de carbassó amb enciam i moresc Taronja	**Dia 8** Patata, bajoca i pastanga Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Pera	**Dia 9** Sopa de brou de pollastre amb fideus Mandonguilles de porc i vedella a la jardinera Iogurt natural
Dia 12 Macarrons amb tomàquet i tonyina Llonganissa de porc amb enciam i olives Poma	**Dia 13** Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga i patata) Truita de patata amb enciam i moresc Taronja	**Dia 14** Col i flor amb patata Mandonguilles de gall dindi amb salsa de verdures Plàtan	**Dia 15** Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb salsa verda i pèsols Pera	**Dia 16** Crema de carbassa (carbassa, patata i ceba) Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Iogurt natural
Dia 19 Sopa de peix amb arròs Croquetes de bacallà amb enciam i moresc Poma	**Dia 20** Crema de llegums Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Plàtan	**Dia 21** Minestra de verdures (bajoca, pastanaga i patata) Pollastre guisat al xilindró Taronja	**Dia 22** Patates guisades (pebrot, ceba, pèsols i tomàquet) Palometa amb salsa verda Pera	**Dia 23** Sopa de brou de carn amb pasta meravella Hamburguesa de porc i vedella amb enciam i remolatxa Iogurt natural
Dia 26 Crema de pastanaga Pollastre al forn amb llit de patata al forn Taronja	**Dia 27** Arròs tres delícies (pernil dolç, pèsols,ou i pastanaga) Filet de lluç amb cebeta amb enciam i tomàquet Plàtan	**Dia 28** Llenties estofades amb verdures Truita francesa amb pernil dolç amb enciam i olives Pera	**Dia 29** Bròquil amb patata i pastanaga Llom de porc estofat amb pastanaga, porro i ceba Poma	**Dia 30** Espirals amb tomàquet i formatge Nuggets de pollastre amb enciam i tomàquet *Iogurt natural*

Menús revisats per la Dietista Diplomada Cristina Molina .Col. CAT 000629

CuinaGestió es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat.

Cuina Gestió és membre col·laborador de:

CELÍACS DE CATALUNYA UNIÓN ESPAÑOLA DE CELÍACOS · ImmunitasVera · DOWN Tarragona · BANC DELS ALIMENTS COMARQUES DE TARRAGONA "FUNDACIÓ BENÈFICA" · CUINA CATALANA PATRIMONI DE LA HUMANITAT CANDIDATURA UNESCO

CuinaGestió

Segueix-nos a www.facebook.com/c.gestió

RQ-86 Rev.02 Ed.01-08-16

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

ISO 14001 BUREAU VERITAS Certification

Cuina Gestió, S.L. Ignasi Iglesias, 89 | Polígon Agro-Reus | 43206 Reus | Tel. 977 310 371 | Fax 977 321 532 | info@cuinagestio.com | www.cuinagestio.com

Menú: TRITURAT Novembre 2018 EBM L'OLIVERA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			Dia 1 FESTA	**Dia 2** FESTA
Dia 5 Triturat de patata amb pastanaga, ceba i carbassa i Gall dindi Iogurt	**Dia 6** Triturat d'arròs pastanaga, porro i mongeta i Peix Iogurt	**Dia 7** Triturat de patata amb pastanaga, ceba i carbassó i Gall dindi Iogurt	**Dia 8** Triturat de patata amb pastanaga, ceba i porro i Pollastre Iogurt	**Dia 9** Triturat de patata amb carbassa, porro i mongeta i Vedella Iogurt
Dia 12 Triturat de patata amb carbassó, porro i pastanaga i Vedella Iogurt	**Dia 13** Triturat de patata amb pastanaga, ceba i carbassó i Pollastre Iogurt	**Dia 14** Triturat de patata amb pastanaga, ceba i carbassa i Gall dindi Iogurt	**Dia 15** Triturat d'arròs amb carbassó, carbassa i ceba i Peix Iogurt	**Dia 16** Triturat de patata amb porro, carbassa i mongeta i Pollastre Iogurt
Dia 19 Triturat d'arròs amb pastanaga, ceba i mongeta i Peix Iogurt	**Dia 20** Triturat de patata amb pastanaga, ceba i porro i Gall dindi Iogurt	**Dia 21** Triturat de patata amb pastanaga, carbassó i porro i Pollastre Iogurt	**Dia 22** Triturat de patata amb carbassó, carbassa i mongeta i Peix Iogurt	**Dia 23** Triturat de patata amb pastanaga, ceba i carbassó i Vedella Iogurt
Dia 26 Triturat de patata amb pastanaga, ceba i porro i Pollastre Iogurt	**Dia 27** Triturat d'arròs amb carbassa, carbassó i mongeta i Peix Iogurt	**Dia 28** Triturat de patata amb pastanaga, ceba i carbassó i Gall dindi Iogurt	**Dia 29** Triturat de patata amb pastanaga, ceba i mongeta i Vedella Iogurt	**Dia 30** Triturat de patata amb porro, carbassa i mongeta i Pollastre Iogurt

Menús revisats per la Dietista Diplomada Cristina Molina .Col. CAT 000629

CuinaGestió es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat.

Cuina Gestió és membre col·laborador de:

CELÍACS DE CATALUNYA UNIÓN ESPAÑOLA DE CELÍACOS

ImmunitasVera Associació d'Al·lèrgics Alimentaris i al Làtex de Catalunya

DOWN Tarragona

BANC DELS ALIMENTS COMARQUES DE TARRAGONA "FUNDACIÓ BENÈFICA"

CUINA CATALANA PATRIMONI DE LA HUMANITAT CANDIDATURA UNESCO

CuinaGestió

Segueix-nos a www.facebook.com/c.gestió

RQ-86 Rev.02 Ed.01-08-16

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

ISO 14001 BUREAU VERITAS Certification

Cuina Gestió, S.L. Ignasi Iglesias, 89 | Polígon Agro-Reus | 43206 Reus | Tel. 977 310 371 | Fax 977 321 532 | info@cuinagestio.com | www.cuinagestio.com

Menú: SENSE PORC — Novembre 2018 — EBM L'OLIVERA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			Dia 1 FESTA	**Dia 2** FESTA
Dia 5 Crema de verdures (patata, ceba, porro i carbassó) Croquetes de pollastre amb enciam i olives Plàtan	**Dia 6** Arròs a la milanesa (sense pernil) Filet de lluç amb all i julivert amb salsa de ceba caramel·litzada Poma	**Dia 7** Llenties estofades amb pastanaga (ceba, tomàquet, pebrot, pastanaga) Truita de carbassó amb enciam i moresc Taronja	**Dia 8** Patata, bajoca i pastanga Pollastre al forn amb enciam i pastanaga Pera	**Dia 9** Sopa de brou de pollastre amb fideus Ous al forn a la jardinera Iogurt natural
Dia 12 Macarrons amb tomàquet i tonyina Peix al forn amb all i julivert amb enciam i olives Poma	**Dia 13** Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga i patata) Truita de patata amb enciam i moresc Taronja	**Dia 14** Col i flor amb patata Mandonguilles de gall dindi amb salsa de verdures Plàtan	**Dia 15** Arròs amb tomàquet Lluç al forn amb salsa verda i pèsols Pera	**Dia 16** Crema de carbassa (carbassa, patata i ceba) Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Iogurt natural
Dia 19 Sopa de peix amb arròs Croquetes de bacallà amb enciam i moresc Poma	**Dia 20** Crema de llegums Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Plàtan	**Dia 21** Minestra de verdures (bajoca, pastanaga i patata) Pollastre guisat al xilindró Taronja	**Dia 22** Patates guisades (pebrot, ceba, pèsols i tomàquet) Palometa amb salsa verda Pera	**Dia 23** Sopa de brou vegetal amb pasta meravella Peix al forn amb all i julivert amb enciam i remolatxa Iogurt natural
Dia 26 Crema de pastanaga Pollastre al forn amb llit de patata al forn Taronja	**Dia 27** Arròs tres delícies (sense pernil) Filet de lluç amb cebeta amb enciam i tomàquet Plàtan	**Dia 28** Llenties estofades amb verdures Truita francesa amb formatge amb enciam i olives Pera	**Dia 29** Bròquil amb patata i pastanaga Ous al forn amb pastanaga, porro i ceba Poma	**Dia 30** Espirals amb tomàquet i formatge Nuggets de pollastre amb enciam i tomàquet *Iogurt natural*

Menús revisats per la Dietista Diplomada Cristina Molina .Col. CAT 000629

CuinaGestió es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat.

Cuina Gestió és membre col·laborador de:

CELÍACS DE CATALUNYA UNIÓN ESPAÑOLA DE CELÍACOS · ImmunitasVera · DOWN Tarragona · BANC DELS ALIMENTS COMARQUES DE TARRAGONA "FUNDACIÓ BENÈFICA" · CUINA CATALANA PATRIMONI DE LA HUMANITAT CANDIDATURA UNESCO

CuinaGestió

Segueix-nos a www.facebook.com/c.gestió

RQ-86 Rev.02 Ed.01-08-16

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

ISO 14001 BUREAU VERITAS Certification

Cuina Gestió, S.L. Ignasi Iglesias, 89 | Polígon Agro-Reus | 43206 Reus | Tel. 977 310 371 | Fax 977 321 532 | info@cuinagestio.com | www.cuinagestio.com

Menú: ASTRINGENT Novembre 2018 EMB L'OLIVERA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			Dia 1 FESTA	Dia 2 FESTA
Dia 5 Crema de patata Gall dindi a la planxa amb pastanaga bulllida Plàtan	Dia 6 Arròs saltat amb rajolí d'oli Filet de lluç amb all i julivert amb patata al caliu Poma o plàtan	Dia 7 Crema de carbassó Trutia francesa amb pastanaga bullida Ni poma ni plàtan	Dia 8 Patates bullides amb rajolí d'oli Pollastre al forn amb carbassó al forn Ni poma ni plàtan	Dia 9 Sopa de brou vegetal amb fideus Llom a la planxa amb pastanaga bullida logurt descremat
Dia 12 Macarrons bulllits amb rajolí d'oli Llom a la planxa amb carbassó al forn Poma al forn	Dia 13 Crema de carbassó Truita francesa amb pastanaga Taronja	Dia 14 Patates bullides amb rajolí d'oli Gall dindi a la planxa amb carbassó al forn Plàtan	Dia 15 Arròs saltat amb rajolí d'oli Lluç al forn amb pastanaga bullida Poma o plàtan	Dia 16 Crema de patata Pollastre al forn amb carbassó al forn logurt descremat
Dia 19 Arròs saltat amb rajolí d'oli Peix al forn amb all i julivert amb patata al caliu Poma o plàtan	Dia 20 Crema de carbassó Truita francesa amb pastanaga bullida Plàtan	Dia 21 Patata i pastanaga bullida Pollastre al forn amb carbassó al forn Poma o plàtan	Dia 22 Patates bullides amb rajolí d'oli Palometa al forn amb pastanaga bullida Poma o plàtan	Dia 23 Sopa de brou vegetal amb pasta meravella Lloma a la planxa amb carbassó al forn logurt descremat
Dia 26 Crema de pastanaga Pollastre al forn amb patata al caliu Poma o plàtan	Dia 27 Arròs saltat amb rajolí d'oli Filet de lluç al forn amb carbassó al forn Plàtan	Dia 28 Crema de carbassó Truita francesa amb pastanaga bullida Poma o plàtan	Dia 29 Patata i pastanaga bullida Llom a la planxa amb carbassó al forn Poma	Dia 30 Espirals bullits amb rajolí d'oli Pollastre al forn amb patata al caliu *logurt natural*

Menús revisats per la Dietista Diplomada Cristina Molina .Col. CAT 000629

CuinaGestió es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat.

Cuina Gestió és membre col·laborador de:

CELÍACS DE CATALUNYA UNIÓN ESPAÑOLA DE CELÍACOS

ImmunitasVera Associació d'Al·lèrgies Alimentàries i al Làtex de Catalunya

DOWN Tarragona

BANC DELS ALIMENTS COMARQUES DE TARRAGONA "FUNDACIÓ BENÈFICA"

CUINA CATALANA PATRIMONI DE LA HUMANITAT CANDIDATURA UNESCO

CuinaGestió

Segueix-nos a

www.facebook.com/c.gestió

RQ-86 Rev.02 Ed.01-08-16

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

ISO 14001 BUREAU VERITAS Certification

Cuina Gestió, S.L. Ignasi Iglesias, 89 | Polígon Agro-Reus | 43206 Reus | Tel. 977 310 371 | Fax 977 321 532 | info@cuinagestio.com | www.cuinagestio.com

Menú: PETITONS LAXANT — Novembre 2018 — EMB L'OLIVERA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			Dia 1 FESTA	**Dia 2** FESTA
Dia 5 Bajoques saltades Llibret de gall dindi arrebossat amb enciam i olives Ni poma ni plàtan	**Dia 6** Espinacs saltats Filet de lluç amb all i julivert amb salsa de ceba caramel·litzada Kiwi	**Dia 7** Llenties saltades Trutia francesa amb enciam i moresc Taronja	**Dia 8** Bajoques saltades Pollastre al forn amb enciam amanit Pera	**Dia 9** Sopa de brou de pollastre amb fideus Mandonguilles de porc i vedella a la jardinera Iogurt de fruites
Dia 12 Macarrons amb tomàquet i tonyina Llonganissa de porc amb enciam i olives Poma	**Dia 13** Cigrons estofats amb verdures (ceba, pastanaga i patata) Truita francesa amb enciam i moresc Taronja	**Dia 14** Coliflor saltada Mandonguilles de gall dindi amb salsa de verdures Ni poma ni plàtan	**Dia 15** Espinacs saltats Lluç al forn amb salsa verda i pèsols Pera	**Dia 16** Carbassa bullida amb rajolí d'oli Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Iogurt de fruites
Dia 19 Bròquil saltejat Croquetes de bacallà amb enciam i moresc Pinya natural	**Dia 20** Crema de llegums Truita francesa amb enciam amanit Ni poma ni plàtan	**Dia 21** Bajoques saltades Pollastre guisat al xilindró Taronja	**Dia 22** Pèsols saltats Palometa al forn amb salsa verda Pera	**Dia 23** Sopa de brou de carn amb pasta meravella Hamburguesa de porc i vedella amb enciam i remolatxa Iogurt de fruites
Dia 26 Coliflor saltada Aletes de pollastre al forn amb patates xips Taronja	**Dia 27** Minestra de verdura (s.patata) Filet de lluç amb cebeta amb enciam i tomàquet Ni poma ni plàtan	**Dia 28** Llenties estofades amb verdures Truita francesa amb pernil dolç amb enciam i olives Pera	**Dia 29** Bròquil saltat amb rajolí d'oli Llom de porc estofat amb pastanaga, porro i ceba Ni poma ni plàtan	**Dia 30** Espirals amb tomàquet i formatge Nuggets de pollastre amb enciam i tomàquet *Iogurt natural*

Menús revisats per la Dietista Diplomada Cristina Molina .Col. CAT 000629

CuinaGestió es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat.

Cuina Gestió és membre col·laborador de:

CELÍACS DE CATALUNYA UNIÓN ESPAÑOLA DE CELÍACOS · ImmunitasVera · DOWN Tarragona · BANC DELS ALIMENTS COMARQUES DE TARRAGONA "FUNDACIÓ BENÈFICA" · CUINA CATALANA PATRIMONI DE LA HUMANITAT CANDIDATURA UNESCO

CuinaGestió

Segueix-nos a www.facebook.com/c.gestió

RQ-86 Rev.02 Ed.01-08-16

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification · ISO 14001 BUREAU VERITAS Certification

Cuina Gestió, S.L. Ignasi Iglesias, 89 | Polígon Agro-Reus | 43206 Reus | Tel. 977 310 371 | Fax 977 321 532 | info@cuinagestio.com | www.cuinagestio.com

Menú: TRITURAT LAXANT — Novembre 2018 — EMB L'OLIVERA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			Dia 1 FESTA	Dia 2 FESTA
Dia 5 Triturat de patata amb ceba i mongeta i Gall dindi Iogurt	Dia 6 Triturat de patata amb porro i mongeta i Peix Iogurt	Dia 7 Triturat de patata amb ceba i mongeta i Gall dindi Iogurt	Dia 8 Triturat de patata amb porro i mongeta i Pollastre Iogurt	Dia 9 Triturat de patata amb ceba i mongeta i Vedella Iogurt
Dia 12 Triturat de patata amb ceba i mongeta i Vedella Iogurt	Dia 13 Triturat de patata amb porro i mongeta i Pollastre Iogurt	Dia 14 Triturat de patata amb ceba i mongeta i Gall dindi Iogurt	Dia 15 Triturat de patata amb porro i mongeta i Peix Iogurt	Dia 16 Triturat de patata amb ceba i mongeta i Pollastre Iogurt
Dia 19 Triturat de patata amb ceba i mongeta i Peix Iogurt	Dia 20 Triturat de patata amb porro i mongeta i Gall dindi Iogurt	Dia 21 Triturat de patata amb ceba i mongeta i Pollastre Iogurt	Dia 22 Triturat de patata amb porro i mongeta i Peix Iogurt	Dia 23 Triturat de patata amb ceba i mongeta i Vedella Iogurt
Dia 26 Triturat de patata amb ceba i mongeta i Pollastre Iogurt	Dia 27 Triturat de patata amb porro i mongeta i Peix Iogurt	Dia 28 Triturat de patata amb ceba i mongeta i Gall dindi Iogurt	Dia 29 Triturat de patata amb porro i mongeta i Vedella Iogurt	Dia 30 Triturat de patata amb ceba i mongeta i Pollastre Iogurt

Menús revisats per la Dietista Diplomada Cristina Molina .Col. CAT 000629

CuinaGestió es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat.

Cuina Gestió és membre col·laborador de:

CELÍACS DE CATALUNYA UNIÓN ESPAÑOLA DE CELÍACOS · ImmunitasVera · DOWN Tarragona · BANC DELS ALIMENTS COMARQUES DE TARRAGONA "FUNDACIÓ BENÈFICA" · CUINA CATALANA PATRIMONI DE LA HUMANITAT CANDIDATURA UNESCO

CuinaGestió

Segueix-nos a www.facebook.com/c.gestió

RQ-86 Rev.02 Ed.01-08-16

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification · ISO 14001 BUREAU VERITAS Certification

Cuina Gestió, S.L. Ignasi Iglesias, 89 | Polígon Agro-Reus | 43206 Reus | Tel. 977 310 371 | Fax 977 321 532 | info@cuinagestio.com | www.cuinagestio.com

Menú: TRITURAT ASTRINGENT — Novembre 2018 — EMB L'OLIVERA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			Dia 1 FESTA	Dia 2 FESTA
Dia 5 Triturat de patata amb pastanaga i carbassó i Gall dindi Iogurt	Dia 6 Triturat d'arròs amb pastanaga i carbassó i Peix Iogurt	Dia 7 Triturat de patata amb pastanaga i carbassó i Gall dindi Iogurt	Dia 8 Triturat de patata amb pastanaga i carbassó i Pollastre Iogurt	Dia 9 Triturat de patata amb pastanaga i carbassó i Vedella Iogurt
Dia 12 Triturat de patata amb pastanaga i carbassó i Vedella Iogurt	Dia 13 Triturat de patata amb pastanaga i carbassó i Pollastre Iogurt	Dia 14 Triturat de patata amb pastanaga i carbassó i Gall dindi Iogurt	Dia 15 Triturat d'arròs amb pastanaga i carbassó i Peix Iogurt	Dia 16 Triturat de patata amb pastanaga i carbassó i Pollastre Iogurt
Dia 19 Triturat d'arròs amb pastanaga i carbassó i Peix Iogurt	Dia 20 Triturat de patata amb pastanaga i carbassó i Gall dindi Iogurt	Dia 21 Triturat de patata amb pastanaga i carbassó i Pollastre Iogurt	Dia 22 Triturat de patata amb pastanaga i carbassó i Peix Iogurt	Dia 23 Triturat de patata amb pastanaga i carbassó i Vedella Iogurt
Dia 26 Triturat de patata amb pastanaga i carbassó i Pollastre Iogurt	Dia 27 Triturat d'arròs amb pastanaga i carbassó i Peix Iogurt	Dia 28 Triturat de patata amb pastanaga i carbassó i Gall dindi Iogurt	Dia 29 Triturat de patata amb pastanaga i carbassó i Vedella Iogurt	Dia 30 Triturat de patata amb pastanaga i carbassó i Pollastre Iogurt

Menús revisats per la Dietista Diplomada Cristina Molina .Col. CAT 000629

CuinaGestió es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat.

Cuina Gestió és membre col·laborador de:

CELÍACS DE CATALUNYA UNIÓN ESPAÑOLA DE CELÍACOS · ImmunitasVera · DOWN Tarragona · BANC DELS ALIMENTS COMARQUES DE TARRAGONA "FUNDACIÓ BENÈFICA" · CUINA CATALANA PATRIMONI DE LA HUMANITAT CANDIDATURA UNESCO

CuinaGestió

Segueix-nos a www.facebook.com/c.gestió

RQ-86 Rev.02 Ed.01-08-16

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification · ISO 14001 BUREAU VERITAS Certification

Cuina Gestió, S.L. Ignasi Iglesias, 89 | Polígon Agro-Reus | 43206 Reus | Tel. 977 310 371 | Fax 977 321 532 | info@cuinagestio.com | www.cuinagestio.com