Menú: PETITONS Octubre 2018 EBM L'OLIVERA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Dia 1 Verdura tricolor (patata, pastanaga i bajoca) Mandonguilles de porc i vedella amb salsa de tomàquet i ceba Taronja	**Dia 2** Sopa de peix amb arròs Truita d'espinacs amb enciam, olives i pastanaga Iogurt natural	**Dia 3** Puré de patata Pollastre al forn amb enciam, moresc i remolatxa Plàtan	**Dia 4** Espirals amb tomàquet i tonyina Filet de lluç amb salsa de tomàquet Poma	**Dia 5** Crema de llegums Croquetes de rostit amb enciam, tomàquet i api Pera
Dia 8 Arròs amb tomàquet Truita de patata amb enciam, moresc i remolatxa Mandarines	**Dia 9** Bròquil amb patata Llonganissa de porc amb tomàquet al forn Poma	**Dia 10** Llenties estofades amb pastanaga (ceba, tomàquet i duo de pebrot) Pernilets de pollastre amb enciam, cogombre i olives Pera	**Dia 11** Llacets a la napolitana amb formatge Bacallà al forn amb salsa verda Iogurt natural	**Dia 12** **FESTA**
Dia 15 Espirals a la napolitana amb formatge Cuetes de rap al forn amb cebeta amb enciam, cogombre i pastanaga Plàtan	**Dia 16** Puré de cigrons (ceba, patata i cigrons) Pollastre al forn amb enciam, brots de soja i olives Mandarines	**Dia 17** Paella de verdures (ceba, tomàquet, pastanaga, carbassó i dúo de pebrot) Ous al forn amb salsa de tomàquet Iogurt natural	**Dia 18** Escudella vegetal (cigrons, fesols,a rròs, pastanaga i col) Croquetes de pollastre amb enciam, tomàquet i moresc Poma	**Dia 19** Minestra de verdures (patata, pastanaga i carbassó) Llom adobat a la jardinera Pera
Dia 22 Llenties estofades amb verdures Filet de lluç arrebossat amb enciam, brots de soja i pastanaga Poma	**Dia 23** Patata amb bajoques Hamburguesa de porc i vedella amb enciam, moresc i remolatxa Mandarines	**Dia 24** Sopa de brou amb colzets Pollastre al forn amb llit de patata Pera	**Dia 25** Arròs tres delícies (pèsols, pernil, ou , ceba i pastanaga) Filet de lluç amb salsa de tomàquet Plàtan	**Dia 26** Macarrons a la bolonyesa i formatge (carn picada, ceba i tomàquet) Truita de carbassó amb enciam, tomàquet i olives *Iogurt natural s.sucre*
Dia 29 Crema de cigrons (cigrons, ceba i patata) Escalopa de porc arrebossat amb enciam, olives i brots de soja Poma	**Dia 30** Arròs amb tomàquet Filet de lluç amb salsa verda i pèsols Iogurt natural	**Dia 31** Puré de carbassa amb encenalls de formatge Pollastre al forn a la poma Mandarines		

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: SENSE PORC — Octubre 2018 — EBM L'OLIVERA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Dia 1 Verdura tricolor (patata, pastanaga i bajoca) Peix al forn amb salsa de tomàquet i ceba Taronja	**Dia 2** Sopa de peix amb arròs Truita d'espinacs amb enciam, olives i pastanaga Iogurt natural	**Dia 3** Puré de patata Pollastre al forn amb enciam, moresc i remolatxa Plàtan	**Dia 4** Espirals amb tomàquet i tonyina Filet de lluç amb salsa de tomàquet Poma	**Dia 5** Crema de llegums Croquetes de bacallà amb enciam, tomàquet i api Pera
Dia 8 Arròs amb tomàquet Truita de patata amb enciam, moresc i remolatxa Mandarines	**Dia 9** Bròquil amb patata Peix al forn amb tomàquet al forn Poma	**Dia 10** Llenties estofades amb pastanaga (ceba, tomàquet i duo de pebrot) Pernilets de pollastre amb enciam, cogombre i olives Pera	**Dia 11** Llacets a la napolitana amb formatge Bacallà al forn amb salsa verda Iogurt natural	**Dia 12** **FESTA**
Dia 15 Espirals a la napolitana amb formatge Cuetes de rap al forn amb cebeta amb enciam, cogombre i pastanaga Plàtan	**Dia 16** Puré de cigrons (ceba, patata i cigrons) Pollastre al forn amb enciam, brots de soja i olives Mandarines	**Dia 17** Paella de verdures (ceba, tomàquet, pastanaga, carbassó i dúo de pebrot) Ous al forn amb salsa de tomàquet Iogurt natural	**Dia 18** Escudella vegetal (cigrons, fesols,a rròs, pastanaga i col) Croquetes de bacallà amb enciam, tomàquet i moresc Poma	**Dia 19** Minestra de verdures (patata, pastanaga i carbassó) Peix al forn a la jardinera Pera
Dia 22 Llenties estofades amb verdures (ceba, tomàquet, dúo pebrot i pastanaga) Filet de lluç arrebossat amb enciam, brots de soja i pastanaga Poma	**Dia 23** Patata amb bajoques Truita d'espinacs amb enciam, moresc i remolatxa Mandarines	**Dia 24** Sopa de brou vegetal amb colzets Pollastre al forn amb llit de patata Pera	**Dia 25** Arròs 3 delícies (s.pernil) Filet de lluç amb salsa de tomàquet Plàtan	**Dia 26** Macarrons amb tomàquet, tonyina i formatge Truita de carbassó amb enciam, tomàquet i olives *Iogurt natural s.sucre*
Dia 29 Crema de cigrons (cigrons, ceba i patata) Rodanxa de lluç arrebossada amb enciam, olives i brots de soja Poma	**Dia 30** Arròs amb tomàquet Filet de lluç amb salsa verda i pèsols Iogurt natural	**Dia 31** Puré de carbassa amb encenalls de formatge Pollastre al forn a la poma Mandarines		

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: TRITURAT Octubre 2018 EBM L'OLIVERA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Dia 1 Triturat de patata amb carbassó, porro i pastanaga i Vedella Iogurt	**Dia 2** Triturat d'arròs amb pastanaga, porro i mongeta i Gall dindi Iogurt	**Dia 3** Triturat de patata amb porro, carbassa i mongeta i Pollastre Iogurt	**Dia 4** Triturat de patata amb carbassó, pastanaga i mongeta i peix Iogurt	**Dia 5** Triturat de patata amb pastanaga, ceba i carbassó i Vedella Iogurt
Dia 8 Triturat d'arròs amb pastanaga, ceba i carbassa i Gall dindi Iogurt natural	**Dia 9** Triturat de patata amb carbassó, porro i pastanaga i Vedella Iogurt	**Dia 10** Tritruat de patata amb pastanaga, porro i carbassa i Pollastre Iogurt natural	**Dia 11** Tritruat de patata amb carbassó. Carbassa i mongeta i Peix Iogurt natural	**Dia 12** **FESTA**
Dia 15 Triturat de patata amb carbassó. Pastanaga i mongeta i Peix Iogurt natural	**Dia 16** Triturat de patata amb porro, carbassa i mongeta i Pollastre Iogurt natural	**Dia 17** Triturat d'arròs amb pastanaga, ceba i mongeta i Vedella Iogurt natural	**Dia 18** Triturat de patata amb pastanaga, ceba i carbassa i Gall dindi Iogurt natural	**Dia 19** Triturat de patata amb pastanaga, carbassó i mongeta i Pollastre Iogurt natural
Dia 22 Triturat de patata amb pastanaga, carbassa i mongeta i Peix Iogurt natural	**Dia 23** Triturat de patata amb carbassó. Carbassa i pastanaga i Vedella Iogurt	**Dia 24** Triturat de patata amb pastanaga, ceba i porro i Pollastre Iogurt	**Dia 25** Triturat d'arròs amb carbassó, carbassa i ceba i Peix Iogurt	**Dia 26** 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 d'arròs amb carbassa, carbassó i mongeta i Peix Iogurt	**Dia 31** Triturat de patata amb pastanaga, ceba i porro 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