

MENÚ FEBRER 2017

Menús controlats per dietista-nutricionista col·legiada CAT/00660



ESCOLA COLONIA GÜELL

	De l'1 al 3 de febrer	Del 6 al 10 de febrer	Del 13 al 17 de febrer	Del 20 al 24 de febrer	27 i 28 de febrer
DILLUNS		LLENTIES ESTOFADES LLUÇ AL FORN Amanida d'enciam i olives Pa i fruita del temps Pèsols saltejats / Gall dindi a la planxa	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET I TONYINA CROQUETES DE POLLASTRE Amanida d'enciam i pastanaga Pa i fruita del temps Sopa de pasta / Llenguado al forn	SOPA DE PASTA VARETES DE LLUÇ Amanida d'enciam i olives Pa i fruita del temps Arròs amb bolets / Truita de pernil	FESTIU
DIMARTS		VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA OUS AMB BEIXAMEL Pa i fruita del temps Sopa d'arròs / Lluç a la planxa	CREMA DE VERDURES GALL DINDI AMB SALSA amb xampinyons Pa i fruita del temps Macarrons gratinats / Hamburguesa vegetal	VERDURA TRICOLOR SALTEJADA AMB BACON (mongeta tendra, ceba, albergínia, pastanaga i patata) LLOM AMB SALSA (ceba i xampinyons) Pa i fruita del temps Pèsols saltats / Broquetes de gall dindi	MACARRONS AMB TOMÀQUET BOTIFARRA DE PAGÈS amb carbassó arrebossat Pa i fruita del temps Crema de verdures / Llenguado al forn
DIMECRES	ARRÒS SALTEJAT AMB VERDURES TRUITA DE XAMPINYONS Amanida d'enciam i pastanaga Pa i fruita del temps Quinoa amb carbassa / Llom a la planxa	MACARRONS AMB TOMÀQUET SALSITXES DE PORC Amanida d'enciam i blat de moro Pa i fruita del temps Crema de verdures / Salmó al forn	SOPA DE FIDEUS TRUITA DE PATATA Amanida d'enciam i pastanaga Pa i fruita del temps Purè de carbassa / Lluç a la marinera	FIDEUS A LA CASSOLA (fideus ecològics, ceba, musclos, gambetes i brou de peix) PERNILETS DE POLLASTRE GUIATS Amanida d'enciam i pastanaga Pa i fruita del temps Crema de carbassó / Rap a la planxa	
DIJOUS	ESPAGUETIS A LA CARBONARA PEIX ARREBOSSAT CASOLÀ amb carbassó a la planxa Pa i fruita del temps Crema de pastanaga / Pollastre al forn	SOPA DE PASTA LLOM AMB SALSA i daus de patata Pa i fruita del temps Hummus amb pa / Remenat d'ou i xampinyons	CIGRONS SALTEJATS AMB PERNIL HAMBURGUESA DE VEDELLA amb tomàquet amanit Pa i fruita del temps Sopa de pasta / Truita d'espínacs	LLENTIES ESTOFADES OUS AMB BEIXAMEL Pa i fruita del temps Escalivada amb patata al caliu / Brandada de bacallà	
DIVENDRES	TRICOLOR DE VERDURES VEDELLA ESTOFADA amb daus de patata Pa i iogurt de sabors Sopa juliana / Peixet fregit	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA POLLASTRE CASOLÀ ARREBOSSAT Amanida de pastanaga i blat de moro Pa i natilles Amanida / Pizza casolana	VERDURA DE TEMPORADA AMB PATATA LLUÇ AL FORN Enciam i tomàquet Pa i iogurt Cuscús amb verdures i pollastre	ARRÒS A LA CASSOLA (arròs ecològic, ceba, sípia, gambetes i musclos) ESTOFAT DE VEDELLA amb bolets Pa i iogurt Pèsols saltats / Truita de xampinyó i ceba	



Teno
Cuina i lleure
de proximitat



Les fruites que posarem són les de temporada.
Els peixos que oferim són exclusivament: salmó, lluç i bacallà.
S'utilitza oli d'oliva ecològic per amanir.
Els aliments ecològics són: arròs, llegums i pasta.
El pollastre és de corral.
El dia indicat amb color taronja correspon al menú escollit com a preferit pels alumnes.
Telèfon de menjador: 622.741.134 (Mònica) Email: menjadorcg@gmail.com

Plats recomanats per al sopar



Segueix-nos!!