

MENÚ MAIG 2017

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

COLÒNIA GÜELL

	Del 1 al 5 de maig	Del 8 al 12 de maig	Del 15 al 19 de maig	Del 22 al 26 de maig	Del 29 al 31 de maig
DILLUNS	FESTIU	AMANIDA D'ARRÒS CROQUETES VEGETALS amb tomàquet amanit Pa i fruita del temps	ARRÒS MILANESA CALAMARS ARREBOSSAT amb tomàquet i olives Pa i fruita del temps	ESPAGUETIS A LA CARBONARA TRUITA DE XAMPINYONS amb enciam i blat de moro Pa i fruita del temps	FESTIU
DIMARTS	ESPIRALS AMB SOFREGIT DE VERDURES TORTILLA DE ATÚN amb enciam i olives Pa i fruita del temps	SOPA DE PASTA MANDONGUILLES MIXTES a la jardineria Pa i fruita del temps	ENSALADILLA RUSSA POLLASTRE AL FORN amb xampinyons Pa i fruita del temps	CREMA DE VERDURES DAUS DE TONYINA ESTOFATS amb salsa de tomàquet i patata Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET I OU DUR NUGGETS DE POLLASTRE amb xips Pa i natilles de xocolata
DIMECRES	CREMA DE CARABASSA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN amb pastanaga i blat de moro Pa i fruita del temps	TRINXAT DE COL I PATATA TRUITA CAMPEROLA amb enciam i olives Pa i fruita del temps	FIDEUS A LA CASSOLA LLENGUADINA AL FORN amb ceba i pastanaga Pa i gelat	ARRÒS A LA CASSOLA LLUÇ ARREBOSSAT amb enciam i olives Pa i macedònia de fruita fresca	COLIFLOR I PATATA AMB VERDURES SALTEJADES BACALLÀ AMB SALSA VERDA Pa i fruita del temps
DIJOUS	CIGRONS SALTEJATS AMB PERNIL VEDELLA AL FORN amb carbassó Pa i fruita del temps	PÈSOLS SALTATS AMB CEBA I XAMPINYONS FILETS DE SARDINA AL FORN amb ceba i pastanaga Pa i fruita del temps	LLENTIES ESTOFADES AMB MILL SALSITXES D'AU amb cogombre i blat de moro Pa i fruita del temps	MONGETA TENDRA AMB PATATA HAMBURGUESA MIXTA amb enciam i pastanaga Pa i iogurt	
DIVENDRES	AMANIDA DE PATATA LLUÇ ARREBOSSAT Pa i iogurt	JORNADA DE LA XINA FIDEUS XINESOS POLLASTRE AMB AMETLLES Flam amb nata	CREMA DE CARBASSÓ TRUITA DE PATATES amb enciam i pastanaga Pa i fruita del temps	EMPEDRAT DE CIGRONS GALL DINDI AMB SALSA DE VERDURES Pa i fruita del temps	

Fem servir fruita i verdura de temporada i de proximitat.

Les carns que oferim són de granges de proximitat

Els aliments ecològics que fem servir en els nostres menús són les llegums, la pasta i l'arròs

El pollastre és de corral

Els iogurts són de la cooperativa social La Fageda

El dia indicat amb color taronja correspon al menú escollit com a preferit pels alumnes, i el dia indicat en groc correspon a la jornada gastronòmica dedicada a la Xina.

Telèfon de menjador: 622.741.134 (Mònica) Email: menjadorcg@gmail.com