

MENÚ JUNY 2017

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

COLÒNIA GÜELL

	Del 1 al 2 de juny	Del 5 al 9 de juny	Del 12 al 16 de juny	Del 19 al 21 de juny
DILLUNS		FESTIU	ESPIRALS AL PESTO TRUITA DE CARBASSÓ amb tomàquet provençal Pa i fruita del temps	AMANIDA D'ARRÒS BUNYOLS DE BACALLÀ amb cogombre i blat de moro Pa i fruita del temps
DIMARTS		AMANIDA D'ARRÒS LLIBRETS AMB PERNIL I FORMATGE amb cogombre amanit Pa i fruita del temps	ARRÒS AMB SALS DE TOMÀQUET NUGGETS DE POLLASTRE amb xips Pa i natilles de xocolata	COLIFLOR AMB VERDURES OUS AMB SALS DE TOMÀQUET amb enciam i olives Pa i macedònia de fruita fresca
DIMECRES		AMANIDA DE PATATA OUS AMB BEIXAMEL amb enciam i olives Pa i fruita del temps	MONGETA TENDRA AMB PATATA LLENGUADINA AL FORN amb pastanaga ratllada Pa i fruita del temps	MENÚ FESTA DE L'AIGUA
DIJOUS	AMANIDA DE LLENTIES GALL DINDI AMB SALS DE VERDURES Pa i fruita del temps	PÈSOLS SALTATS AMB PERNIL POLLASTRE ROSTIT AMB ALL I JULIVERT amb pastanaga ratllada Pa i fruita del temps	SOPA DE PASTA LLOM AL FORN AMB XAMPINYONS Pa i fruita del temps	
DIVENDRES	ESPAGUETIS NAPOLITANA VEDELLA ESTOFADA amb verdures Pa i gelat	MACARRONS AMB SOFREGIT DE VERDURES LLUÇ AL FORN amb tomàquet i enciam Pa i gelat	FRANKFURT PATATES FREGIDES Pa i gelat	

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
menú especial de fi de curs.

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



Segueix-nos!!