



MAIG

EL MES

DE LES FLORS



Alegren els camps
amb els seus colors
perfumen l'aire
amb les seves olors



Careta sonrosada
amb cos espinós
per què quan l'abrades
és tan dolorós?



POLLASTRE AMB ROSES

- 1 pollastre a trossos
- Pètals de roses silvestres
- 1 polsim de sucre
- 1 polsim de canyella en pols
- 1 got de vi blanc molt suau
- oli
- Sal

Fregir els trossos de pollastre en molt poc oli fins que estiguin enrossits. Afegir la sal, la canyella, el sucre, els pètals de rosa i el vi blanc. Deixar bullir durant 1/2 hora. Abans de servir colar la salsa



Menú:

ESCOLAR

MAIG 2010

ESCOLA SANTA ANNA

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

	Dia 4 Llenties amb arròs Rodanxa de lluç arrebossada Amanida Fruita	Dia 5 Fideus Rossos Mandonguilles mixta amb patata, ceba i pastanaga Fruita	Dia 6 Arròs amb tomàquet Pollastre guisat amb verdures Flam de vainilla	Dia 7 Patata amb verdura Fricandó de vedella amb pèsols Fruita
Dia 10 Sopa de fideus Truita de pernil Enciam i tomàquet Fruita	Dia 11 Empedrat de cigrons Pollastre al forn amb samfaina logurt	Dia 12 Espirals amb tonyina amb formatge ratllat Llonganissa amb salsa de tomàquet Fruita	Dia 13 Crema de verdures Estofat de vedella amb verdures Fruita en almívar	Dia 14 Amanida d' arròs Peix al forn amb enciam i pastanaga Fruita
Dia 17 Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat Peix al forn a la Marinera Fruita	Dia 18 Arròs amb verdures Fricandó de vedella amb xampinyons logurt	Dia 19 Patata amb verdura Croquetes casolanes Amanida Fruita	Dia 20 Amanida Russa Pollastre al forn amb prunes i panses Gelats	Dia 21 Crema de verdures Mandonguilles amb Ceba i tomàquet Fruita
Dia 24 Amanida de pasta Truita de patata Amanida logurt	Dia 25 Patata amb verdura Pollastre guisat verduretes Fruita	Dia 26 Llenties estofades Filet de peix al forn Enciam i moresc Fruits secs	Dia 27 Arròs 3 delícies Hamburguesa vedella amb ceba i ketchup Fruita	Dia 28 Espaguetis napolitana amb formatge ratllat Llibrets de paó arrebossats Xips Postres especial i refrescos
Dia 31 Empedrat de fesols Rodanxa de lluç arrebossada Enciam i pastanaga Fruita				

*Totes les verdures i la fruites utilitzades en l'elaboració dels dinars són de cultiu ecològic, així com tots aquells aliments marcats en negreta

Nota: Menús revisats per la Dietista Cristina Ferré Saludes. Núm. CAT 00647 Associació Catalana de Dietistes-Nutricionistes (ACDN)

* Grup Cuina Gestió es reserva el dret de modificar els menús sempre que sigui per causes alienes a la seva voluntat.

Cuina
rt
Grup Cuina Gestió

Cuina
Gestió
Grup Cuina Gestió

Cuina
i Lliure
Grup Cuina Gestió

Cuina
i Catring
Grup Cuina Gestió

Cuina Gestió, s.l. Ignasi Iglesias, 89 · Polígon Agro-Reus · 43206 Reus · Tel. 977 310 371 · Fax 977 321 532 · cuinagestio@cuinagestio.com · www.grupcuinagestio.com



Col·labora amb **CuinaGestió** en l'alimentació dels seus fills.

