JAUME VILADOMS
CENTRE EDUCATIU

FEBRER 2018

Menú sense gluten

			Dijous 1	Divendres 2
			Arròs amb tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Crema de pastanaga Filet de gallineta amb samfaina Fruita de temporada
Dilluns 5	Dimarts 6	Dimecres 7	Dijous 8	Divendres 9
Espinacs amb patata a la catalana (panses i pinyons) Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro Natilles de xocolata	Llenties amb patata, pastanaga i tomàquet sofregit Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Arròs amb verdures i tomàquet Pollastre a la llimona amb patates Fruita de temporada	Crema de carbassó Truita de patata amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Pasta sense gluten amb tomàquet i formatge *Filet de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 12	Dimarts 13	Dimecres 14	Dijous 15	Divendres 16
FESTA	Arròs a la milanesa (pebrot, pèsols i carn) Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Iogurt	Cigrons amb patata i oli d'oliva Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada	Bròquil i patata *Escalopa de pollastre amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Pollastre al forn amb patates Fruita de temporada
Dilluns 19	Dimarts 20	Dimecres 21	Dijous 22	Divendres 23
Pasta sense gluten amb tomàquet i formatge Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Llenties amb arròs Rodó de vedella amb xampinyons Iogurt	Mongeta tendra, patata i pastanaga Pollastre amb allada amb enciam i olives Fruita de temporada	Crema de carbassa Ous dur amb patata panadera al forn Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Filet de lluç al forn amb all i julivert Amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 26	Dimarts 27	Dimecres 28		
Brou de pollastre amb pasta sense gluten Truita de patata amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Arròs amb xampinyons Gall dindi estofat amb patata, pèsols i pastanaga Fruita de temporada	Trinxat de col amb patata *Escalopa de llom amb enciam i olives Iogurt		

En els nostres menús...
Productes de proximitat i/o ecològics (verdures, fruita, llegums, làctics). Les postres làctiques són elaborades per la cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa La Fageda. Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir. *Sense gluten

Condicions de conservació
Platcalent: Temperatura de conservació ≥ 65°C. Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho. Platfred: Temperatura de conservació ≤ 8°C. Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho. Tot el menjar és per a consum immediat.

MENÚ REVISAT PER: MARINA PERUGINI, llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments, màster en dietètica i nutrició humana.

CATERING VOSTRA CUINA, SL
Reg. San.: 26.03850/B
Av. Ègara, 50 (08192) SANT QUIRZE DEL VALLÈS – TEL.: 93 721 20 00 – www.vostracuina.com

JAUME VILADOMS
CENTRE EDUCATIU

FEBRER 2018

Menú sense llet

			Dijous 1	Divendres 2
			Arròs amb tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Crema de pastanaga amb crostons Filet de gallineta amb samfaina Fruita de temporada
Dilluns 5	Dimarts 6	Dimecres 7	Dijous 8	Divendres 9
Espinacs amb patata a la catalana (panses i pinyons) *Nuguets de pollastre amb enciam i blat de moro Iogurt de soja/iogurt sense lactosa	Llenties amb patata, pastanaga i tomàquet sofregit Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Arròs amb verdures i tomàquet Pollastre a la llimona amb patates Fruita de temporada	Crema de carbassó Truita de patata amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Espirals amb tomàquet *Filet de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 12	Dimarts 13	Dimecres 14	Dijous 15	Divendres 16
FESTA DIA LLIURE DISPOSICIÓ	Arròs a la milanesa (pebrot, pèsols i carn) Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Iogurt de soja/iogurt sense lactosa	Cigrons amb patata i oli d'oliva Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada	Bròquil i patata *Escalopa de pollastre amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Pollastre al forn amb patates Fruita de temporada
Dilluns 19	Dimarts 20	Dimecres 21	Dijous 22	Divendres 23
Tallarines amb tomàquet Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Llenties amb arròs Rodó de vedella amb xampinyons Iogurt de soja/iogurt sense lactosa	Mongeta tendra, patata i pastanaga Pollastre amb allada amb enciam i olives Fruita de temporada	Crema de carbassa Ous dur amb patata panadera al forn Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Filet de lluç al forn amb all i julivert Amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 26	Dimarts 27	Dimecres 28		
Brou de pollastre amb pasta Truita de patata amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Arròs amb xampinyons Gall dindi estofat amb patata, pèsols i pastanaga Fruita de temporada	Trinxat de col amb patata *Escalopa de llom amb enciam i olives Iogurt de soja/iogurt sense lactosa		

En els nostres menús...
Incloem pa cada dia. Els dimecres i divendres és integral (a elecció del centre). Productes de proximitat i/o ecològics (verdures, fruita, llegums, cereals). *Sense llet Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir.

Condicions de conservació
Platcalent: Temperatura de conservació ≥ 65°C. Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho. Platfred: Temperatura de conservació ≤ 8°C. Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho. Tot el menjar és per a consum immediat.

MENÚ REVISAT PER: MARINA PERUGINI, llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments, màster en dietètica i nutrició humana.

CATERING VOSTRA CUINA, SL
Reg. San.: 26.03850/B
Av. Ègara, 50 (08192) SANT QUIRZE DEL VALLÈS - TEL.: 93 721 20 00 - www.vostracuina.com

JAUME VILADOMS
CENTRE EDUCATIU

FEBRER 2018

Menú sense ou

			Dijous 1	Divendres 2
			Arròs amb tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Crema de pastanaga amb crostons Filet de gallineta amb samfaina Fruita de temporada
Dilluns 5	Dimarts 6	Dimecres 7	Dijous 8	Divendres 9
Espinacs amb patata a la catalana (panses i pinyons) *Nuguets de pollastre amb enciam i blat de moro Natilles de xocolata	Llenties amb patata, pastanaga i tomàquet sofregit Botifarra a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Arròs amb verdures i tomàquet Pollastre a la llimona amb patates Fruita de temporada	Crema de carbassó Rodó de vedella amb xampinyons Fruita de temporada	Espirals amb tomàquet i formatge *Filet de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 12	Dimarts 13	Dimecres 14	Dijous 15	Divendres 16
FESTA	Arròs a la milanesa (pebrot, pèsols i carn) Salmó amb amanida Iogurt	Cigrons amb patata i oli d'oliva Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada	Bròquil i patata *Escalopa de pollastre amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Pollastre al forn amb patates Fruita de temporada
Dilluns 19	Dimarts 20	Dimecres 21	Dijous 22	Divendres 23
Tallarines amb tomàquet i formatge Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Llenties amb arròs Rodó de vedella amb xampinyons Iogurt	Mongeta tendra, patata i pastanaga Pollastre amb allada amb enciam i olives Fruita de temporada	Crema de carbassa Pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Filet de lluç al forn amb all i julivert Amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 26	Dimarts 27	Dimecres 28		
Brou de pollastre amb pasta Bacallà a la llauna Fruita de temporada	Arròs amb xampinyons Gall dindi estofat amb patata, pèsols i pastanaga Fruita de temporada	Trinxat de col amb patata *Escalopa de llom amb enciam i olives Iogurt		

En els nostres menús...
Incloem pa cada dia. Els dimecres i divendres és integral (a elecció del centre). Productes de proximitat i/o ecològics (verdures, fruita, llegums, cereals, làctics). Les postres làctiques són elaborades per la cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa La Fageda. Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir. *Sense ou

Condicions de conservació
Platcalent: Temperatura de conservació ≥ 65°C. Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho. Platfred: Temperatura de conservació ≤ 8°C. Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho. Tot el menjar és per a consum immediat.

MENÚ REVISAT PER: MARINA PERUGINI, llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments, màster en dietètica i nutrició humana.

CATERING VOSTRA CUINA, SL
Reg. San.: 26.03850/B
Av. Ègara, 50 (08192) SANT QUIRZE DEL VALLÈS – TEL.: 93 721 20 00 – www.vostracuina.com

JAUME VILADOMS
CENTRE EDUCATIU

FEBRER 2018

Menú sense porc

			Dijous 1	Divendres 2
			Arròs amb tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Crema de pastanaga amb crostons Filet de gallineta amb samfaina Fruita de temporada
Dilluns 5	Dimarts 6	Dimecres 7	Dijous 8	Divendres 9
Espinacs amb patata a la catalana (panses i pinyons) Nuguets de pollastre amb enciam i blat de moro Natilles de xocolata	Llenties amb patata, pastanaga i tomàquet sofregit Botifarra de pollastre a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Arròs amb verdures i tomàquet Pollastre a la llimona amb patates Fruita de temporada	Crema de carbassó Truita de patata amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Espirals amb tomàquet i formatge Filet de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 12	Dimarts 13	Dimecres 14	Dijous 15	Divendres 16
FESTA	Arròs amb tomàquet Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Iogurt	Cigrons amb patata i oli d'oliva Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada	Bròquil i patata Escalopa de pollastre amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Canelons d'espinacs amb beixamel Fruita de temporada
Dilluns 19	Dimarts 20	Dimecres 21	Dijous 22	Divendres 23
Tallarines amb tomàquet i formatge Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Llenties amb arròs Croquetes de bacallà amb enciam i blat de moro Iogurt	Mongeta tendra, patata i pastanaga Pollastre amb allada amb enciam i olives Fruita de temporada	Crema de carbassa Ous dur amb patata panadera al forn Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Filet de lluç al forn amb all i julivert Amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 26	Dimarts 27	Dimecres 28		
Brou de pollastre amb pasta Truita de patata amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Arròs amb xampinyons Gall dindi estofat amb patata, pèsols i pastanaga Fruita de temporada	Trinxat de col amb patata Sardines al forn amb tomàquet provençal Iogurt		

En els nostres menús...

Incloem pa cada dia. Els dimecres i divendres és integral (a elecció del centre).
Productes de proximitat i/o ecològics (verdures, fruita, llegums, cereals, làctics).
Les postres làctiques són elaborades per la cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa La Fageda.
Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir.

Condicions de conservació

Platcalent: Temperatura de conservació ≥ 65°C. Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.
Platfred: Temperatura de conservació ≤ 8°C. Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.
Tot el menjar és per a consum immediat.

MENÚ REVISAT PER: MARINA PERUGINI, llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments, màster en dietètica i nutrició humana.

CATERING VOSTRA CUINA, SL
Reg. San.: 26.03850/B
Av. Ègara, 50 (08192) SANT QUIRZE DEL VALLÈS - TEL.: 93 721 20 00 - www.vostracuina.com

JAUME VILADOMS
CENTRE EDUCATIU

FEBRER 2018

Menú sense carn

			Dijous 1	Divendres 2
			Arròs amb tomàquet Salmó al forn amb amanida Fruita de temporada	Crema de pastanaga amb crostons Filet de gallineta amb samfaina Fruita de temporada
Dilluns 5	Dimarts 6	Dimecres 7	Dijous 8	Divendres 9
Espinacs amb patata a la catalana (panses i pinyons) Tonyina amb ceba al forn Natilles de xocolata	Llenties amb patata, pastanaga i tomàquet sofregit Barretes de verdures amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb verdures i tomàquet Llobarro amb patata panadera Fruita de temporada	Crema de carbassó Truita de patata amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Espirals amb tomàquet i formatge Filet de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 12	Dimarts 13	Dimecres 14	Dijous 15	Divendres 16
FESTA	Arròs amb tomàquet Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Iogurt	Cigrons amb patata i oli d'oliva Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada	Bròquil i patata Lluç fresc al forn amb espàrrecs i tomàquets cherry Fruita de temporada	Crema de verdures de temporada Canelons d'espinacs amb beixamel Fruita de temporada
Dilluns 19	Dimarts 20	Dimecres 21	Dijous 22	Divendres 23
Tallarines amb tomàquet i formatge Mero amb tomàquet concassé i soja Fruita de temporada	Llenties amb arròs Croquetes de bacallà amb enciam i blat de moro Iogurt	Mongeta tendra, patata i pastanaga Seitó en tempura amb amanida Fruita de temporada	Crema de carbassa Ous dur amb patata panadera al forn Fruita de temporada	Arròs amb tomàquet Filet de lluç al forn amb all i julivert Amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 26	Dimarts 27	Dimecres 28		
Brou de verdures amb pasta Truita de patata amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	Arròs amb xampinyons Barretes de lluç amb amanida Fruita de temporada	Trinxat de col amb patata Truita a la francesa amb enciam i pastanaga Iogurt		

En els nostres menús...
Incloem pa cada dia. Els dimecres i divendres és integral (a elecció del centre). Productes de proximitat i/o ecològics (verdures, fruita, llegums, cereals, làctics). Les postres làctiques són elaborades per la cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa La Fageda. Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir.

Condicions de conservació
Platcalent: Temperatura de conservació ≥ 65°C. Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho. Platfred: Temperatura de conservació ≤ 8°C. Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho. Tot el menjar és per a consum immediat.

MENÚ REVISAT PER: MARINA PERUGINI, llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments, màster en dietètica i nutrició humana.

CATERING VOSTRA CUINA, SL
Reg. San.: 26.03850/B
Av. Ègara, 50 (08192) SANT QUIRZE DEL VALLÈS – TEL.: 93 721 20 00 – www.vostracuina.com