



Gastronomia amb Cor

Menú basal Octubre



+34 936 303 234
info@cuinajusta.com
www.cuinajusta.com



#totssomcuinajusta
Ctra. Sta. Creu de Calafell 106
08830 Sant Boi de Llobregat
Baix Llobregat



Alimentació mediterrànea i saludable.
Nutricionista Chloé Pindado CAT002817.



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	30	1	2	
		Estofat de cigrons al curry (ceba, pastanaga, carbassó, tomàquet)	Espirals integrals amb salsa napolitana i formatge ratllat	
		Pollastre rostit amb patata panadera	Truita d'espínacs i patata amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)	
		Fruita de temporada	Fruita de temporada	
	7	8	9	
	Llenties guisades amb verdures de temporada (pastanaga, carbassó, tomàquet, ceba)	Amanida de patata (ou dur, pastanaga i olives)	Macarrons integrals amb salsa de formatge	
	Truita francesa amb amanida (enciam, remolatxa i olives)	Gall dindi al forn amb pisto	Lluç amb ceba caramelitzada i mostassa	
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	
	14	15	16	
	Vichyssoise amb crostons de pa	Sopa de galets	Cigrons guisats (carbassó, pastanaga, ceba i tomàquet)	
	Estofat de porc al curry (ceba, pastanaga, pebrot)	Verat amb salsa de tomàquet i alfàbrega	Nuggets vegetals amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)	
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	
	21	22	23	
	Arròs melós (pastanaga, pebrot, porro i ceba)	Crema de carbassa amb crostons de pa	Amanida de pasta (pebrot, tomàquet, carbassó i olives)	
	Bacallà amb samfaina	Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, espàrrecs i pastanaga)	Estofat de gall dindi	
	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	
	28	29	30	
	Crema de pèsols amb crostons de pa	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongetes guisades (carbassó, pastanaga, ceba i tomàquet)	
	Fideuà de marisc (calamar, sípia i musclos)	Salmó amb salsa de porros i nata	Pollastre al forn amb salsa de xampinyons	
	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	