

Menú: SUMMER 2021

JUNIO - JULIO

BRITISH SCHOOL OF BARCELONA

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Día 28

Brócoli salteado

Ternera estofada con arroz pilaf

Fruta del tiempo

Día 29

Ensalada de lentejas

Lomo a la plancha con tomate al horno

Yogur

Día 30

Fideuá de pescado

Tortilla francesa
Ensalada de lechuga, zanahoria y olivas

Fruta del tiempo

Día 1

Arroz guisado con verduras

Calamares a romana con pimientos al horno

Fruta del tiempo

Día 2

Judías verdes con patatas

Pollo al horno con calabacín rebozado

Macedonia de frutas

Día 5

Ensalada de lacitos con tomate cherry, maíz y olivas

Tortilla francesa con jamón dulce

Fruta del tiempo

Día 6

Alubias salteadas con verduras

Butifarra a la plancha
Ensalada de lechuga, pepino y remolacha

Yogur

Día 7

Ensaladilla de patatas

Bolitas de rape rebozado con tomate y queso

Fruta del tiempo

Día 8

Arroz con champiñones

Pollo en salsa con zanahoria

Fruta del tiempo

Día 9

Panaché de verduras

Hamburguesa mixta con mazorcas de maíz

Helado

Día 12

Paella a la marinera

Croquetas de jamón
Ensalada de lechuga, maíz y soja

Fruta del tiempo

Día 13

Lasaña de carne

Huevos al horno con atún
Ensalada de lechuga, zanahoria y olivas

Yogur

Día 14

Judías verdes con patatas

Alitas de pollo
Ensalada de lechuga, remolacha y apio

Fruta del tiempo

Día 15

Ensalada de garbanzos (tomate, atún, aceitunas)

Delicias de queso

Fruta del tiempo

Día 16

Ensalada de arroz

Bacalao a la andaluza con verduras salteadas


Macedonia de frutas

Nota: Cada día a disposición de los alumnos: Pan blanco / Pan integral, ensalada y fruta variada de temporada. Menús supervisados por la Dietista Rosa Díaz Col. Núm 001590
*Cuina Gestió se reserva el derecho de modificar los menús siempre que sea por causas ajenas a su voluntad.
*Cremas elaboradas sin crema de leche.

Cuina Gestió és membre col·laborador de:



CuinaGestió

Segueix-nos a: 
facebook.com/C.GESTIO



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

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Día 19

Cous-Cous con pasas y zanahoria
Jamonicitos de pollo con verduras asadas
Fruta del tiempo

Día 20

Ensalada de legumbres
Albóndigas mixtas (ternera y cerdo) con dados de patatas
Fruta del tiempo

Día 21

Macarrones con tomate y queso rallado
Merluza en salsa verde
Fruta del tiempo

Día 22

Guisantes salteados
Pavo a la plancha con patata panadera
Macedonia de frutas

Día 23

Ensalada de patata
Tortilla francesa de queso con lechuga y maíz
Yogur

Día 26

Ensalada de pasta tricolor
Lomo a la plancha con aros de cebolla
Fruta del tiempo

Día 27

Arroz con salchichas
Tortilla de calabacín
Ensalada de lechuga, maíz y olivas
Melocotón en almíbar

Día 28

Ensalada de lentejas
Fish and chips
Fruta del tiempo

Día 29

Espaguetis a la napolitana
Pollo a la plancha con mazorcas de maíz
Fruta del tiempo

Día 30


Vichyssoise (crema fría de puerros)
Pizza de jamón y queso
Helado

Nota: Cada día a disposición de los alumnos: Pan blanco / Pan integral, ensalada y fruta variada de temporada. Menús supervisados por la Dietista Rosa Díaz Col. Núm 001590
*Cuina gestió se reserva el derecho de modificar los menús siempre que sea por causas ajenas a su voluntad.
*Cremas elaboradas sin crema de leche.

Cuina Gestió és membre col·laborador de:



Cuina Gestió

Segueix-nos a: 
facebook.com/C.GESTIO



Día 28

Brócoli salteado
Seitán estofado con
arroz pilaf
Fruta del tiempo

Día 29

Ensalada de lentejas
Croquetas vegetales con
tomate horno
Yogur

Día 30

Fideuá de pescado
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga, zanahoria y olivas
Fruta del tiempo

Día 1

Arroz guisado con verduras
Calamares a la romana
con pimientos al horno
Fruta del tiempo

Día 2

Judías verde con patatas
Tofu al horno con
calabacín rebozado
Macedonia de frutas

Día 5

Ensalada de lacitos con
tomate cherry, maíz y olivas
Tortilla francesa
Fruta del tiempo

Día 6

Alubias salteadas con verduras
Rollitos de primavera
Ensalada de lechuga, pepino y remolacha
Yogur

Día 7

Ensaladilla de patatas
Garbanzos con espinacas
salteadas
Fruta del tiempo

Día 8

Arroz con champiñones
Seitán en salsa
zanahoria
Fruta del tiempo

Día 9

Panaché de verduras
Hamburguesa vegetal
mazorcas de maíz
Helado

Día 12

Paella a la marinera
Croquetas vegetales
Ensalada de lechuga, soja y maíz
Fruta del tiempo

Día 13

Lasaña vegetal
Huevos al horno con atún
Ensalada de lechuga, zanahoria y olivas
Yogur

Día 14

Judías verdes con patatas
Hamburguesa de quinoa
Ensalada de lechuga, remolacha y apio
Fruta del tiempo

Día 15

Ensalada de garbanzos
(tomate, atún y aceitunas)
Delicias de queso
Fruta del tiempo

Día 16

Ensalada de arroz
Bacalao a la andaluza
con verduras salteadas
Macedonia de frutas

Día 19

Cous - Cous con pasas y zanahoria
Tortilla de espinacas con
verduras asadas
Fruta del tiempo

Día 20

Ensalada de legumbres
Albóndigas vegetales
con dados de patatas
Fruta del tiempo

Día 21

Macarrones con tomate
y queso rallado
Merluza en salsa verde
Fruta del tiempo

Día 22

Guisantes salteados
Salchichas vegetales
patata panadera
Macedonia de frutas

Día 23

Ensalada de patata
Tortilla francesa de queso
con lechuga y maíz
Yogur

Día 26

Ensalada de pasta tricolor
y garbanzos
con aros de cebolla
Fruta del tiempo

Día 27

Arroz con verduras
Tortilla de calabacín
Ensalada de lechuga, maíz y olivas
Melocotón en almíbar

Día 28

Ensalada de lentejas
Fish and
chips
Fruta del tiempo

Día 29

Espaguetis con verduras
Seitán a la plancha con
mazorcas de maíz
Fruta del tiempo

Día 30

Vichyssoise
(crema fría de puerros)
Pizza vegetal
Helado



Menús supervisados por la Dietista Rosa Díaz Num.Col. 001590

Pan blanco / Pan integral. Cada día a disposición de los alumnos: buffet de ensaladas y fruta variada de temporada (manzana, sandía, melón, albaricoques, nectarina, plátano y melocotón)

*Cuina Gestió se reserva el derecho de modificar los menús siempre que sea por causas ajenas a su voluntad.

Día 28

Brócoli salteado
Seitán estofado con
arroz pilaf
Fruta del tiempo

Día 29

Ensalada de lentejas
Croquetas vegetales con
tomate horno
Yogur

Día 30

Fideuá de verduras
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga, zanahoria y olivas
Fruta del tiempo

Día 1 Arroz guisado con verduras

Milhojas de berenjena rellenas con soja
con soja texturizada
Pimientos al horno
Fruta del tiempo

Día 2

Judías verde con patatas
Tofu al horno con
calabacín rebozado
Macedonia de frutas

Día 5

Ensalada de lacitos con
tomate cherry, maíz y olivas
Tortilla francesa
Fruta del tiempo

Día 6

Alubias salteadas con verduras
Rollitos de primavera
Ensalada de lechuga, pepino y remolacha
Yogur

Día 7

Ensaladilla de patatas sin atún
Garbanzos con espinacas
salteadas
Fruta del tiempo

Día 8

Arroz con champiñones
Seitán en salsa
con zanahoria
Fruta del tiempo

Día 9

Panaché de verduras
Hamburguesa vegetal
mazorcas de maíz
Helado

Día 12

Paella de verduras
Croquetas vegetales
Ensalada de lechuga, soja y maíz
Fruta del tiempo

Día 13

Lasaña vegetal
Huevos al horno
Ensalada de lechuga, zanahoria y olivas
Yogur

Día 14

Judías verdes con patatas
Hamburguesa de quinoa
Ensalada de lechuga, remolacha y apio
Fruta del tiempo

Día 15

Ensalada de garbanzos
(tomate y aceitunas)
Delicias de queso
Fruta del tiempo

Día 16

Ensalada de arroz
Tofu con verduras
salteadas
Macedonia de frutas

Día 19

Cous - Cous con pasas y zanahoria
Tortilla de espinacas con
verduras asadas
Fruta del tiempo

Día 20

Ensalada de legumbres
Albóndigas vegetales
con dados de patatas
Fruta del tiempo

Día 21

Macarrones con tomate
y queso rallado
Hummus de garbanzos
con palitos de zanahoria
Fruta del tiempo

Día 22

Guisantes salteados
Salchichas vegetales
con patata panadera
Macedonia de frutas

Día 23

Ensalada de patata
Tortilla francesa de queso
con lechuga y maíz
Yogur

Día 26

Ensalada de pasta tricolor
y garbanzos
aros de cebolla
Fruta del tiempo

Día 27

Arroz con verduras
Tortilla de calabacín
Ensalada de lechuga, maíz y olivas
Melocotón en almíbar

Día 28

Ensalada de lentejas
Tofu and
chips
Fruta del tiempo

Día 29

Espaguetis con verduras
Seitán a la plancha con
mazorcas de maíz
Fruta del tiempo

Día 30

Vichyssoise
(crema fría de puerros)
Pizza vegetal
Helado



Menús supervisados por la Dietista Rosa Díaz Num.Col. 001590

Pan blanco / Pan integral. Cada día a disposición de los alumnos: buffet de ensaladas y fruta variada de temporada (manzana, sandía, melón, albaricoques, nectarina, plátano y melocotón)

*Cuina Gestió se reserva el derecho de modificar los menús siempre que sea por causas ajenas a su voluntad.

Día 28

Brócoli salteado
Ternera estofada con
arroz pilaf
Fruta del tiempo

Día 29

Ensalada de lentejas
Lomo a la plancha con
tomate horno
Yogur de soja

Día 30

Fideuá de pescado
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga, zanahoria y olivas
Fruta del tiempo

Día 1

Arroz guisado con verduras
Calamares a la romana
con pimientos al horno
Fruta del tiempo

Día 2

Judías verde con patatas
Pollo al horno con
calabacín rebozado
Macedonia de frutas

Día 5

Ensalada de lacitos con
tomate cherry, maíz y olivas
Tortilla francesa con
jamón dulce
Fruta del tiempo

Día 6

Alubias salteadas con verduras
Butifarra a la plancha
Ensalada de lechuga, pepino y remolacha
Yogur de soja

Día 7

Ensaladilla de patatas
Bolitas de rape rebozado
con tomate
Fruta del tiempo

Día 8

Arroz con champiñones
Pollo en salsa con
zanahoria
Fruta del tiempo

Día 9

Panaché de verduras
Hamburguesa mixta con
mazorcas de maíz
Yogur de soja

Día 12

Paella a la marinera
Pavo rebozado
Ensalada de lechuga, soja y maíz
Fruta del tiempo

Día 13

Pasta con boloñesa y tomate
Huevos al horno con atún
Ensalada de lechuga, zanahoria y olivas
Yogur de soja

Día 14

Judías verdes con patatas
Alitas de pollo
Ensalada de lechuga, remolacha y apio
Fruta del tiempo

Día 15

Ensalada de garbanzos
(tomate, atún y aceitunas)
Salchichas de cerdo a la plancha
Fruta del tiempo

Día 16

Ensalada de arroz
Bacalao a la andaluza
con verduras salteadas
Macedonia de frutas

Día 19

Cous - Cous con pasas y zanahoria
Jamoncitos de pollo con
verduras asadas
Fruta del tiempo

Día 20

Ensalada de legumbres
Albóndigas mixtas (ternera y
cerdo) con dados de patata
Fruta del tiempo

Día 21

**Macarrones con salsa
de tomate**
Merluza en salsa verde
Fruta del tiempo

Día 22

Guisantes salteados
Pavo a la plancha con
patata panadera
Macedonia de frutas

Día 23

Ensalada de patata
Tortilla francesa
con lechuga y maíz
Yogur de soja

Día 26

Ensalada de pasta tricolor
Lomo a la plancha con
aros de cebolla
Fruta del tiempo

Día 27

Arroz con salchichas
Tortilla de calabacín
Ensalada de lechuga, maíz y olivas
Melocotón en almíbar

Día 28

Ensalada de lentejas
Fish and
chips
Fruta del tiempo

Día 29

Espaguetis con verduras
Pollo a la plancha con
mazorcas de maíz
Fruta del tiempo

Día 30

Vichyssoise
(crema fría de puerros)
Pizza de jamón (sin queso)
Yogur de soja



Menús supervisados por la Dietista Rosa Díaz Num.Col. 001590

Pan blanco / Pan integral. Cada día a disposición de los alumnos: buffet de ensaladas y fruta variada de temporada (manzana, sandía, melón, albaricoques, nectarina, plátano y melocotón)

*Cuina Gestió se reserva el derecho de modificar los menús siempre que sea por causas ajenas a su voluntad.

Día 28

Brócoli salteado
Ternera estofada con
arroz pilaf
Fruta del tiempo

Día 29

Ensalada de lentejas
Pavo a la plancha con
tomate horno
Yogur

Día 30

Fideuá de pescado
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga, zanahoria y olivas
Fruta del tiempo

Día 1

Arroz guisado con verduras
Calamares a la romana
con pimientos al horno
Fruta del tiempo

Día 2

Judías verde con patatas
Pollo al horno con
calabacín rebozado
Macedonia de frutas

Día 5

Ensalada de lacitos con
tomate cherry, maíz y olivas
Tortilla francesa
Fruta del tiempo

Día 6

Alubias salteadas con verduras
Salchichas de pollo a la plancha
Ensalada de lechuga, pepino y remolacha
Yogur

Día 7

Ensaladilla de patatas
Bolitas de rape rebozado
con tomate y queso
Fruta del tiempo

Día 8

Arroz con champiñones
Pollo en salsa con
zanahoria
Fruta del tiempo

Día 9

Panaché de verduras
Hamburguesa de pollo
mazorcas de maíz
Helado

Día 12

Paella a la marinera
Croquetas de pollo
Ensalada de lechuga, soja y maíz
Fruta del tiempo

Día 13

Lasaña vegetal
Huevos al horno con atún
Ensalada de lechuga, zanahoria y olivas
Yogur

Día 14

Judías verdes con patatas
Alitas de pollo
Ensalada de lechuga, remolacha y apio
Fruta del tiempo

Día 15

Ensalada de garbanzos
(tomate, atún y aceitunas)
Delicias de queso
Fruta del tiempo

Día 16

Ensalada de arroz
Bacalao a la andaluza
con verduras salteadas
Macedonia de frutas

Día 19

Cous - Cous con pasas y zanahoria
Jamoncitos de pollo con
verduras asadas
Fruta del tiempo

Día 20

Ensalada de legumbres
Albóndigas de ternera
con dados de patata
Fruta del tiempo

Día 21

Macarrones con tomate
y queso rallado
Merluza en salsa verde
Fruta del tiempo

Día 22

Guisantes salteados
Pavo a la plancha con
patata panadera
Macedonia de frutas

Día 23

Ensalada de patata
Tortilla francesa de queso
con lechuga y maíz
Yogur

Día 26

Ensalada de pasta tricolor
Ternera a la plancha con
aros de cebolla
Fruta del tiempo

Día 27

Arroz con salchichas de pollo
Tortilla de calabacín
Ensalada de lechuga, maíz y olivas
Melocotón en almíbar

Día 28

Ensalada de lentejas
Fish and
chips
Fruta del tiempo

Día 29

Espaguetis a la crema
Pollo a la plancha con
mazorcas de maíz
Fruta del tiempo

Día 30

Vichyssoise
(crema fría de puerros)
Pizza de atún y queso
Helado



Menús supervisados por la Dietista Rosa Díaz Num.Col. 001590

Pan blanco / Pan integral. Cada día a disposición de los alumnos: buffet de ensaladas y fruta variada de temporada (manzana, sandía, melón, albaricoques, nectarina, plátano y melocotón)

*Cuina Gestió se reserva el derecho de modificar los menús siempre que sea por causas ajenas a su voluntad.

Día 28

Brócoli salteado
Ternera estofada con
arroz pilaf
Fruta del tiempo

Día 29

Ensalada de lentejas
Lomo a la plancha con
tomate horno
Yogur

Día 30

Fideuá de pescado con pasta de maíz
Tortilla francesa
Ensalada de lechuga, zanahoria y olivas
Fruta del tiempo

Día 1

Arroz guisado con verduras
Calamares a la romana*
con pimientos al horno
Fruta del tiempo

Día 2

Judías verde con patatas
Pollo al horno con
calabacín rebozado*
Macedonia de frutas

Día 5 Ensalada de pasta de maíz

con tomate cherry, maíz y olivas
Tortilla francesa con
jamón dulce
Fruta del tiempo

Día 6

Alubias salteadas con verduras
Butifarra a la plancha
Ensalada de lechuga, pepino y remolacha
Yogur

Día 7

Ensaladilla de patatas
Bolitas de rape rebozado*
con tomate y queso
Fruta del tiempo

Día 8

Arroz con champiñones
Pollo en salsa con
zanahoria
Fruta del tiempo

Día 9

Panaché de verduras
Hamburguesa mixta con
mazorcas de maíz
Helado

Día 12

Paella a la marinera
Croquetas sin gluten de jamón
Ensalada de lechuga, soja y maíz
Fruta del tiempo

**Día 13 Pasta de maíz gratinada
con boloñesa**

Huevos al horno con atún
Ensalada de lechuga, zanahoria y olivas
Yogur

Día 14

Judías verdes con patatas
Alitas de pollo
Ensalada de lechuga, remolacha y apio
Fruta del tiempo

Día 15

Ensalada de garbanzos
(tomate, atún y aceitunas)
Salchichas de cerdo a la plancha
Fruta del tiempo

Día 16

Ensalada de arroz
Bacalao a la andaluza*
con verduras salteadas
Macedonia de frutas

Día 19

Puré de patatas gratinado
Jamoncitos de pollo con
verduras asadas
Fruta del tiempo

Día 20

Ensalada de legumbres
Albóndigas mixtas (ternera y
cerdo) con dados de patata
Fruta del tiempo

Día 21

Pasta de maíz con tomate
y queso rallado
Merluza en salsa verde
Fruta del tiempo

Día 22

Guisantes salteados
Pavo a la plancha con
patata panadera
Macedonia de frutas

Día 23

Ensalada de patata
Tortilla francesa de queso
con lechuga y maíz
Yogur

Día 26

Ensalada de pasta de maíz
Lomo a la plancha con
aros de cebolla*
Fruta del tiempo

Día 27

Arroz con salchichas
Tortilla de calabacín
Ensalada de lechuga, maíz y olivas
Melocotón en almíbar

Día 28

Ensalada de lentejas
Fish* and
chips
Fruta del tiempo

Día 29

Pasta de maíz a la carbonara
Pollo a la plancha con
mazorcas de maíz
Fruta del tiempo

Día 30

Vichyssoise
(crema fría de puerros)
Pizza sin gluten de jamón y queso
Helado



Menús supervisados por la Dietista Rosa Díaz Num.Col. 001590

***Los rebozados y las salsas están elaborados con harina de maíz**

Pan blanco / Pan integral. Cada día a disposición de los alumnos: buffet de ensaladas y fruta variada de temporada (manzana, sandía, melón, albaricoques, nectarina, plátano y melocotón)

*Cuina Gestió se reserva el derecho de modificar los menús siempre que sea por causas ajenas a su voluntad.