

# SUMMER CAMP MENU 2024



Η Γευσήγους ετοίμασε το πιο γευστικό μενού για το καλοκαιρινό campus της Φιλεκπαιδευτικής Εταιρείας που θα πραγματοποιηθεί στα Αρσάκεια - Τσοίτσεια Σχολεία Εκάλης, στην Λ. Μαραθώνος 1, Άνοιξη, κατά τις ημερομηνίες 17/06/2024 - 21/06/2024, 24/06/2024 - 28/06/2024, 01/07/2024 - 05/07/2024!

## Μενού Θερινού (και για τις 3 εβδομάδες)

ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
Πένες με σάλτσα ντομάτας και τυρί τριμμένο (χωριστά το τυρί) <b>Σαλάτα</b> Ντομάτα - Αγγούρι <b>Επιδόρπιο</b> Ζελέ Ατομικό Ψωμάκι	Κοτομπουκιές με ρύζι <b>Σαλάτα</b> Καρότο - Αγγούρι <b>Φρούτο</b> Καρπούζι Ατομικό Ψωμάκι	Ντομάτες γεμιστές με πατάτες & τυρί φέτα <b>Σαλάτα</b> Καρότο - Αγγούρι <b>Φρούτο</b> Πεπόνι Ατομικό Ψωμάκι	Χάμπουργκερ συνοδευόμενο με πατάτες (με μοσχαρίσιο μπιφτέκι σάχρας, τυρί, ξεχωριστά κέτσαπ και μαγιονέζα) <b>Επιδόρπιο</b> Ζελέ	Fish-sticks με πατάτες <b>Σαλάτα</b> Καρότο - Αγγούρι <b>Επιδόρπιο</b> Ζελέ
Φαρφάλες με σάλτσα ντομάτας και τυρί τριμμένο (χωριστά το τυρί) <b>Σαλάτα</b> Ντομάτα - Αγγούρι <b>Επιδόρπιο</b> Ζελέ Ατομικό Ψωμάκι	Φιλέτο κοτόπουλο με φούρνου με πατάτες <b>Σαλάτα</b> Ντομάτα - Αγγούρι <b>Επιδόρπιο</b> Ζελέ Ατομικό Ψωμάκι	Ντομάτες γεμιστές με πατάτες & τυρί φέτα <b>Σαλάτα</b> Καρότο - Αγγούρι <b>Φρούτο</b> Πεπόνι Ατομικό Ψωμάκι	Κεφτεδάκια φούρνου(από μοσχαρίσιο κιμά) και πουρέ πατάτας <b>Σαλάτα</b> Καρότο - Αγγούρι <b>Επιδόρπιο</b> Ζελέ	Fish-sticks με πατάτες <b>Σαλάτα</b> Καρότο - Αγγούρι <b>Επιδόρπιο</b> Ζελέ
Παστίτσιο με πένες <b>Σαλάτα</b> Ντομάτα - Αγγούρι <b>Επιδόρπιο</b> Ζελέ Ατομικό Ψωμάκι	Μπιφτέκι με πατάτες (φούρνου) <b>Σαλάτα</b> Ντομάτα - Αγγούρι <b>Επιδόρπιο</b> Ζελέ Ατομικό Ψωμάκι	Ντομάτες γεμιστές με πατάτες & τυρί φέτα <b>Σαλάτα</b> Καρότο - Αγγούρι <b>Φρούτο</b> Πεπόνι Ατομικό Ψωμάκι	Fish-sticks με πατάτες φούρνου <b>Σαλάτα</b> Καρότο - Αγγούρι <b>Επιδόρπιο</b> Ζελέ	Σουβλάκι κοτόπουλο και πατάτες με πίτα καλαμποκιού <b>Σαλάτα</b> Ντομάτα - Αγγούρι <b>Φρούτο</b> Καρπούζι

\*Παρακαλούμε να ενημερώσετε τους υπεύθυνους της διοργάνωσης του Summer Camp για τυχόν αλλεργίες των παιδιών ή άλλες διατροφικές ανάγκες οι οποίες χρήζουν ιδιαίτερης προσοχής.

\*Σημειώστε παρακαλώ πως το μενού ενδέχεται να διαφοροποιηθεί.

γευσήγους  
FOOD CULTURE

www.gefsinus.gr f @gefsinus



#### ΤΟ ΟΡΑΜΑ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΝΟΥΣ

Να προσφέρουμε καθημερινά την καλύτερη, ποιοτικότερη και ασφαλέστερη γευστική εμπειρία στην Ελλάδα.



#### ΦΡΕΣΚΟΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ ΓΙΑ ΕΣΑΣ

Η παρασκευή των γευμάτων γίνεται στην Κεντρική Μονάδα Παραγωγής, στο Κρυονέρι Αττικής, με υψηλές υγειονομικές προδιαγραφές από εξειδικευμένο προσωπικό, λίγες ώρες πριν πραγματοποιηθεί η διανομή τους.

Οι διαδικασίες που ακολουθούμε έχουν πιστοποιηθεί με βάση το πρότυπο ISO 22000, το οποίο πληροί τις υψηλότερες υγειονομικές προδιαγραφές.

Το προσωπικό μας αποτελείται από εξειδικευμένους χειριστές τροφίμων με βάση τα πρότυπα του ΕΦΕΤ.