



El Catering de Vilanova

Càtering i Serveis a Col·lectivitats S.C.C.L.

C/ Solicrup, 10, Nau 9 VILANOVA I LA GELTRÚ

Telf. 93 814 40 77 NIF: F-61231023

Menú de maig de 2019

Setmana del 6 al 10 de maig	Setmana del 13 al 17 de maig	Setmana del 20 al 24 de maig	Setmana del 27 al 31 de maig
Verdures variada al vapor (patata, pastanaga, pèsols i mongeta verda) Pit de pollastre planxa amb enciam i olives Fruita	Llenties guisades Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita	Crema de carbassa amb crustons Canalons de pollastre casolans Fruita	Mongeta verda i patata al vapor Botifarra de porc amb mongetes i enciam amanit Fruita
Amanida de mongetes seques amb tomàquet, tonyina i blat de moro Truita de formatge i enciam amanit iogurt natural	Crema de porro calenta (carbassó, patata i porro) Pollastre rostit amb albergínia arrebossada Fruita	Amanida de cigrons (ou dur, tomàquet, tonyina, pebrot verd) Mandonguilles de lluç a la marinera Fruita	Arròs ecològic amb salsa de tomàquet Filet de moixina a la salsa verda amb pèsols i pastanaga Fruita
Macarrons ecològics amb tomàquet i formatge ratllat Filet de lluç fregit amb enciam i olives Fruita	Mongeta verda i patata al vapor Carbonada de vedella amb xampinyons Fruita	Arròs caldos de peix Truita d'albergínia amb enciam, cogombre i olives iogurt natural	Fideuat mariner amb allioli Truita de carbassó i ceba amb tomàquet amanit i pastanaga ratllada Fruita
Sopa de verdures (patata, pastanaga i col) Fricandó de vedella i carxofes Fruita	Arròs ecològic tres delícies (truita, pèsols i stick de cranc) Suprema de corvall al forn a la salsa d'all i julivert amb enciam i tomàquet iogurt natural	Col-i-flor amb patata al vapor Pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita	Crema suau de marisc (caldo de peix de roca i marisc) Pizza de tonyina amb enciam i olives Fruita
Arròs ecològic de pollastre Suprema de bacallà al forn amb tomàquet amanit Fruita	Tallarines a la carbonara (crema de llet i bacó) Truita francesa amb enciam i olives Fruita	Sopa minetrone (pastanaga, col, ceba i patata) Llom al forn amb xampinyons i pèsols Fruita	Llenties guisades Filet de lluç al forn amb ceba i pèsols amb enciam i blat de moro iogurt natural

Fruites que fem servir pel postres: poma, pera, plàtan, mandarines, taronges i meló. El tipus de fruita no s'especifica perquè no sempre podem disposar de la fruita que tenim programada.
Làctics: iogurts.

Aquets menús son aptes per a nens a partir de 18 – 20 mesos.

Menús revists pel departament de Salut Publica de l'Ajuntament de Vilanova i la Geltrú