



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

Treballem la cuina de proximitat

Menú de març de 2020

Setmana del 2 al 6 de març	Setmana del 9 al 13 de març	Setmana del 16 al 20 de març	Setmana del 23 al 27 de març
Espinacs i patata al vapor Botifarra de porc amb samfaina Fruita	Espirals amb beixamel Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet i enciam Fruita	Arròs amb ou dur i tomàquet Truita (peix) a la salsa verda amb amanida de tomàquet i olives Fruita	Puré de cigrons amb rostes Llom al forn amb tomàquet fregit i amanida de col llombarda i blat de moro Fruita
Cigrons guisats amb bledes Filet de lluç al forn amb ceba Fruita	Arròs a la cassola amb verdures Truita a la francesa i enciam, olives i blat de moro logurt natural	Sopa de caldo amb verdures Mandonguilles de carn de vedella i de porc amb verdures i pèsols Fruita	Arròs a la milanesa amb pebrot, pèsols i pernil Truita d'albergínia amb enciam i olives logurt natural
Espaguetis amb tomàquet i formatge Croquetes de bacallà amb enciam i pastanaga logurt natural	Llenties guisades amb espigalls Bacallà al forn amb all i julivert amb enciam i tomàquet amanit Fruita	Mongetes seques guisades Filet de lluç fregit amb enciam i pastanaga Fruita	Crema d'au casolana (caldo de gallina, patata i crema de llet) Fricandó de gall d'indi amb pèsols i daus de pastanaga Fruita
Crema de verdures amb carbassó, patata i pastanaga Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita	Ensaladilla russa (patata, pastanaga, pèsols i ou dur ratllat) Carbonada de vedella amb xampinyons Fruita	Col-i-flor amb patates al vapor Pollastre rostit a la salsa de poma Fruita	Llenties guisades amb carxofes Croquetes de pollastre amb enciam i tomàquet Fruita
Arròs caldos de peix Truita de formatge amb enciam i olives Fruita	Crema de carbassa Pizza de tonyina amb enciam amanit Fruita	CUINA DE VILANOVA Fideus rossejats amb allíoli Truita de carbassó amb amanida d'enciam i blat de moro logurt natural	Macarrons amb salsa de tomàquet Lluç al vapor amb oli d'oliva i all i julivert amb enciam i pastanaga ratllada Fruita

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 naturals

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