



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 MAIG de 2021

Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 3 al 7 de maig	Setmana del 10 al 14 de maig	Setmana del 17 al 21 de maig	Setmana del 24 al 28 de maig
D I L L U N S	Verdures variades al vapor (patata, pastanaga, pèsols i mongeta verda) Pit de pollastre planxa amb enciam i olives Fruita	Llenties guisades Croquetes de pernil dolç i formatge amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita	Crema de carbassa Canalons de pollastre casolans Fruita	Mongeta verda i patata al vapor Botifarra de porc amb mongetes Fruita
D I M A R T S	Amanida de mongetes amb tomàquet, tonyina i blat de moro Truita de patata i enciam amanit Flam de vainilla La Fageda	Crema de porro calenta (carbassó, patata i porro) Pollastre rostit al forn amb tomàquet amanit Fruita	Amanida de cigrons (ou dur, tomàquet, tonyina, pebrot verd) Filet de lluç a la marinera Iogurt natural La Fageda	Arròs ecològic tres delícies (truita, pèsols i stick de cranc) Filet de llenguado a la salsa verda amb tomàquet amanit Fruita
D I M E C R E S	Macarrons ecològics amb tomàquet i formatge ratllat Hamburguesa de quinoa al forn amb amanida de tomàquet i orenga Fruita	Broquil i patata al vapor Carbonada de vedella amb xampinyons Fruita	Arròs caldos de peix Truita d'albergínia amb enciam, cogombre i olives Macedònia de fruita	Fideuat mariner amb allioli Truita de carbassó i ceba amb enciam i pastanaga ratllada Iogurt natural La Fageda
D I J O U S	Crema de cigrons Fricandó de gall d'indi amb carxofes Macedònia de fruita	Arròs ecològic amb salsa de tomàquet casolà Suprema de bacallà al forn a la salsa d'all i julivert amb enciam i tomàquet Iogurt natural La Fageda	Col-i-flor amb patata al vapor Pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita	Escudella barrejada amb cigrons, col i pastanaga Pizza de tonyina amb enciam i olives Fruita
D I V E N D R E S	Arròs ecològic de pollastre Filet de bacallà al forn amb tomàquet amanit Fruita	Tallarines a la carbonara (crema de llet i bacó) Truita de carxofa amb enciam i olives Fruita	Crema de pèsols Llom de porc al forn amb xampinyons i amanida Fruita	Llenties guisades Pollastre al forn a la salsa de poma amb enciam i blat de moro 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 confeccionats a partir de la guia de l'Alimentació Saludable en l'Etapa Escolar (edició 2020) i revisats pel departament de Salut Pública de l'Ajuntament de Vilanova i la Geltrú