



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 JUNY de 2021

Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 31 al 4 de juny	Setmana del 7 al 11 de juny	Setmana del 14 al 18 de juny	Setmana del 21 al 25 de juny
DILLUNS	Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet i formatge Filet de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita	Amanida de pasta amb tomàquet i formatge i blat de moro Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet i enciam Fruita	Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i truita) Suprema de llenguado al forn i amanida de tomàquet i olives Fruita	Mongeta verda i patata al vapor Botifarra de porc amb enciam i tomàquet Fruita
DIMARTS	Amanida de cigrons (enciam, tomàquet, ou dur i olives) Hamburguesa de coliflor amb formatge amb enciam i olives Fruita	Arròs ecològic a la cassola amb faves Truita a la francesa i enciam, olives i blat de moro iogurt natural La Fageda	Gaspatxo casolà amb rostes (sopa freda de tomàquet) Pollastre rostit a la salsa de poma i puré de patata Fruita	Arròs amb salsa de tomàquet casolà Filet de llenguado a la salsa verda amb tomàquet amanit Fruita
DIMERCRES	Mongeta verda i patata al vapor Fricandó de gall d'indi amb amanida de tomàquet iogurt natural La Fageda	Llenties guisades amb bledes Bacallà al forn amb all i julivert amb enciam i tomàquet amanit Fruita	Brocoli amb patates al vapor Fricandó de vedella amb bolets i pèsols Macedònia de fruita	
DIJOUS	Crema de verdures amb carbassó, patata i pastanaga Pollastre rostit amb enciam i cogombre Fruita	Ensaladilla russa amb patata, pastanaga i pèsols Salsitxes de pollastre amb tomàquet casolà Fruita	Empedrat de mongetes seques, ou ratllat, tomàquet i olives Truita de formatge amb tomàquet amanit iogurt natural La Fageda	
DIVENDRES	Arròs caldos (sípia i musclos) Truita de carbassó amb enciam i olives Macedònia de fruita	Crema de carbassa Pizza 4 formatges casolana amb enciam amanit i remolatxa Fruita	Fideus rossejats amb alloli Nuggets de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita	

Fruites que fem servir pel postres: poma, pera, plàtan, mandamines, 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