



Càterring 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

El Càterring de Vilanova

## Menú de novembre de 2021

	Setmana de l'1 al 5 de novembre	Setmana del 8 al 12 de novembre	Setmana del 15 al 19 de novembre	Setmana del 22 al 26 de novembre
D I L L U N S	TOTS SANTS	Llenties guisades amb costella i xoriço Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita	Crema de carbassa Pit de gall dindi arrebossat amb amanida Fruita	Mongetes seques guisades amb verduretes Salsitxes de porc al forn amb enciam i tomàquet Fruita
D I M A R T S	Macarrons a la bolonyesa Filet de lluç fregit amb enciam i olives Fruita	Crema de cigrons Pollastre rostit amb albergínia arrebossada Fruita	Espaguetis al pesto Truita de formatge amb enciam, cogombre i olives logurt natural La Fageda	Estofat de patates amb costella i pastanaga Filet de lluç al forn amb ceba i pèsols amb enciam i blat de moro Fruita
D I M E C R E S	Arròs a la milanesa Suprema de bacallà al forn amb tomàquet amanit Fruita	Mongeta verda i patata al vapor Carbonada de vedella amb xampinyons Fruita	Cigrons guisats amb costella de porc Filet de llenguado a la marinera amb enciam i pastanaga Macedònia de fruita	DIA DE CUINA DE VILANOVA Fideuat mariner amb allioli Truita d'espigalls i ceba amb tomàquet amanit logurt natural La Fageda
D I J O U S	Bròquil amb patata al vapor Pollastre a la llimona Macedònia de fruita	Arròs tres delícies (truita, pèsols i pernil dolç) Suprema de lluç al forn a la salsa d'all i julivert amb enciam i tomàquet logurt natural La Fageda	Col-i-flor amb patata al vapor Pollastre a la salsa de poma amb tomàquet amanit Fruita	Arròs blanc amb salsa de tomàquet Pit de pollastre arrebossat amb enciam, cogombre i olives Fruita
D I V E N D R E S	Escudella barrejada (cigrons, col i pastanaga) Truita de patates amb amanida de tomàquet i olives logurt natural La Fageda	Tallarines amb tomàquet i formatge Truita de carbassó amb enciam i col Fruita	Sopa de peix amb arròs Llom al forn amb xampinyons Fruita	Crema de verdures Pizza de pernil dolç i formatge amb amanida de cogombre i pastanaga 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)