



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 MAIG de 2022

Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 2 al 6 de maig	Setmana del 9 al 13 de maig	Setmana del 16 al 20 de maig	Setmana del 23 al 27 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 Hamburguesa de vedella amb samfaina Fruita
D I M A R T S	Amanida de mongetes amb tomàquet, tonyina i blat de moro Trita de patata i enciam amanit Fruita	Crema de carbassó Pollastre rostit al forn amb tomàquet amanit Fruita	Amanida de cigrons (ou dur, tomàquet, tonyina, pebrot verd) Filet de lluç a la romana amb xips logurt 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	Bròquil i patata al vapor Botifarra amb amanida de pastanaga Fruita	Arròs caldos de peix Trita d'albergínia amb enciam, cogombre i olives Macedònia de fruita	Fideuat mariner amb allioli Trita de carbassó i ceba amb enciam i pastanaga ratllada logurt 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 logurt 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 pernil dolç 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 Natilles La Fageda	Tallarines a la carbonara (crema de llet i bacó) Trita de carxofa amb enciam i olives Fruita	Crema de pèsols Escalopa de llom amb amanida Fruita	Amanida de llenties amb tomàquet, blat de moro i tonyina 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.

Aquests 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).

