



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 2022

Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 30 al 3 de juny	Setmana del 6 al 10 de juny	Setmana del 13 al 17 de juny	Setmana del 20 al 24 de juny
D I L L U N S	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge Filet de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita	FESTA	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 al forn amb enciam i tomàquet Fruita
D I M A R T S	Amanida de cigrons (enciam, tomàquet, ou dur i olives) Hamburguesa de coliflor amb formatge al forn amb enciam i olives Fruita	Arròs a la cassola amb verdures Truita a la francesa i enciam, olives i blat de moro logurt natural La Fageda	Crema carbassó Pollastre rostit a la salsa de poma i puré de patata Fruita	Arròs amb salsa de tomàquet casolà Lluç a l'all i julivert amb tomàquet amanit Fruita
D I M E C R E S	Mongeta verda i patata al vapor Fricandó de gall d'indi amb amanida de tomàquet Fruita	Amanida de lleties amb ceba, tomàquet i blat de moro Bacallà al forn amb all i julivert amb enciam i tomàquet amanit Fruita	Bròquil amb patates al vapor Carbonara de vedella amb bolets i pèsols Macedònia de fruita	Tallarines al pesto Truita de patates i ceba amb enciam i pastanaga ratllada logurt natural La Fageda
D I J O U S	Crema de verdures Pollastre rostit amb xips Natilles de xocolata La Fageda	Ensaladilla amb patata, pastanaga, ou i pèsols Salsitxes de pollastre amb tomàquet casolà Fruita	Empedrat de mongetes seques, ou ratllat, tomàquet i olives Truita de formatge amb tomàquet amanit logurt natural La Fageda	FESTA
D I V E N D R E S	Amanida d'arròs amb enciam, tomàquet i olives Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Macedònia de fruita	Crema de carbassa Pizza de 4 formatges casolana amb enciam amanit i remolatxa Fruita	Fideus rossejats amb allioli Nuggets de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita	SANT JOAN

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).

