



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

El Càtering de Vilanova

Menú de SETEMBRE de 2022

Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 5 al 9 de setembre	Setmana del 12 al 16 de setembre	Setmana del 19 al 23 de setembre	Setmana del 26 al 30 de setembre
DILLUNS	Arròs amb tomàquet Filet de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge Escalopa de pollastre amb enciam i remolatxa 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 al forn amb samfaina Fruita
DIMARTS	Amanida de cigrons (enciam, tonyina, 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
DIRES	Mongeta verda i patata al vapor Fricandó de gall d'indi amb amanida de tomàquet Fruita	Amanida de llenties 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 Carbonada de vedella amb bolets i pèsols Fruita	Tallarines a la carbonara Truita de patates i ceba amb enciam i pastanaga ratllada logurt natural La Fageda
DIJOUS	Crema de verdures Pollastre rostit amb xips Natilles de xocolata La Fageda	Ensaladilla amb patata, pastanaga, ou i pèsols Salsitxes amb pisto casolà Fruita	Empedrat de mongetes seques, ou ratllat, tomàquet i olives Truita d'albergínia amb tomàquet amanit logurt natural La Fageda	Amanida de cigrons (enciam, tonyina, tomàquet, ou dur i olives) Croquetes de bacallà amb amanida Fruita
DIVENDRES	Macarrons a la bolonyesa Truita de carbassó amb enciam i pastanaga Fruita	Crema de carbassa Pizza de 4 formatges casolana amb enciam amanit i remolatxa Fruita	Fideus rossejats amb alloli Fingers de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita	Sopa de galets Pollastre a la poma amb xips 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).

