



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 MARÇ de 2023

### Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 27 al 3 de març	Setmana del 6 al 10 de març	Setmana del 13 al 17 de març	Setmana del 20 al 24 de març
<b>D I L L U N S</b>	Minestra de verdures al vapor Salsitxes de pollastre amb salsa de tomàquet Fruita	Espirals amb beixamel Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet i enciam Fruita	Arròs amb tomàquet Filet de lluç fregit amb amanida de tomàquet i olives Fruita	Llenties guisades amb verdures Lluç al forn amb all i julivert amb fons de patata Fruita
<b>D I M A R T S</b>	Espaguetis amb tomàquet i formatge Bacallà al forn amb enciam i pastanaga Iogurt natural La Fageda	Arròs a la cassola amb verdures Trita de carbassó amb enciam, olives i blat de moro Macedònia de fruita	Escudella catalana amb cigrons, col i pastanaga Pollastre rostit a la salsa de poma Fruita	Arròs a la milanesa amb pebrot, pèsols i pernil Trita d'albergínia amb enciam i olives Natilles La Fageda
<b>D I M E C R E S</b>	Crema de cigrons amb pa fregit Pollastre rostit amb xips Fruita	Llenties guisades amb verdures Llenguado a la salsa verda amb enciam i tomàquet amanit Iogurt natural La Fageda	Mongetes seques guisades Cua de rap a la marinera amb enciam i pastanaga Fruita	Crema de pèsols Fricandó de gall d'indi amb daus de pastanaga Fruita
<b>D I J O U S</b>	Espinacs i patata al vapor Botifarra de porc amb mongetes Fruita	Crema de carbassa Pizza de 4 formatges amb enciam amanit Fruita	Col-i-flor amb patates al vapor Mandonguilles de vedella amb verdures i pèsols Fruita	Mongeta verda i patata al vapor Llom al forn amb tomàquet fregit i amanida de col llombarda i blat de moro Fruita
<b>D I V E N D R E S</b>	Arròs caldos de peix Trita de patata amb enciam i olives Fruita	Ensaladilla russa (patata, pastanaga, pèsols i ou dur ratllat) Carbonada de vedella amb xampinyons Fruita	CUINA DE VILANOVA Fideus rossejats amb alloli Trita d'espigalls amb amanida d'enciam i blat de moro Iogurt natural La Fageda	Macarrons a la bolonyesa Hamburguesa de col-i-flor i formatge amb amanida de tomàquet 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).

