



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 2023

### Treballeu la cuina de proximitat

	Setmana del 1 al 5 de maig	Setmana del 8 al 12 de maig	Setmana del 15 al 19 de maig	Setmana del 22 al 26 de maig
<b>D I L L U N S</b>	<b>FESTA</b> <b>DIA DEL TREBALLADOR</b>	Llenties guisades amb verdures Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita	Crema de carbassa Canalons de carn casolans Fruita	Mongeta verda i patata al vapor Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet Fruita
<b>D I M A R T S</b>	Macarrons amb tomàquet i formatge ratllat Hamburguesa de quinoa al forn amb amanida de tomàquet i orenga Fruita	Crema de carbassó Pollastre rostit al forn amb salsa de poma i amanida Fruita	Amanida de cigrons (ou dur, tomàquet, tonyina, pebrot verd) Filet de lluç a la romana amb amanida 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
<b>D I M E C R E S</b>	Estofat de mongetes amb costella Truita de patata i enciam amanit Fruita	Bròquil i patata al vapor Botifarra al forn amb amanida de pastanaga Fruita	Arròs caldos de peix Truita d'albergínia amb enciam, cogombre i olives Macedònia de fruita	Fideuat mariner amb allioli Truita francesa amb enciam i pastanaga ratllada logurt natural La Fageda
<b>D I J O U S</b>	Crema de cigrons Fricandó de gall d'indi amb carxofes Macedònia de fruita	Arròs amb salsa de tomàquet casolà Filet 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 al forn amb tomàquet amanit Fruita	Escudella barrejada amb cigrons, col i pastanaga Pizza de pernil dolç amb enciam i olives Fruita
<b>D I V E N D R E S</b>	Arròs a la milanesa Filet de bacallà al forn amb tomàquet amanit logurt natural La Fageda	Tallarines a la carbonara (crema de llet i bacó) Truita de carxofa amb enciam i olives Fruita	Crema de pèsols Llom de porc al forn amb amanida Fruita	Espaguetis al pesto Pit de pollastre a la planxa 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).

