



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 JUNY de 2023

Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 29 al 2 de juny	Setmana del 5 al 9 de juny	Setmana del 12 al 16 de juny	Setmana del 19 al 23 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	Coliflor amb patates al vapor Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida 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 enciam i tomàquet Fruita
D I M A R T S	Estofat de cigrons amb costella 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 iogurt 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	Llenties guisades amb costella i xoriço 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 Macedònia de fruita	Tallarines al pesto Truita de patates i ceba amb enciam i pastanaga ratllada Fruita
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 iogurt natural La Fageda	Crema de cigrons Nugets de pollastre amb enciam i tomàquet Fruita
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 alloli Bacalla al forn amb patata i ceba Fruita	FESTA

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).

