



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 NOVEMBRE de 2023

Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 30 al 3 de novembre	Setmana del 6 al 10 de novembre	Setmana del 13 al 17 de novembre	Setmana del 20 al 24 de novembre
D I L L U N S	Estofat de cigrons amb costella Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida  Fruita	Llenties guisades amb costella i xoriço Croquetes de bacallà amb amanida d'enciam i tomàquet  Fruita	Crema de carbassa Pit de pollastre arrebossat amb amanida  Fruita	Mongetes seques guisades amb verdures Salsitxes de porc al forn amb salsa de tomàquet Fruita
D I M A R T S	Bròquil amb patata al vapor (MAIONESA OPCIONAL) Pollastre a la llimona Fruita	Crema de cigrons Pollastre rostit amb xips Fruita	Espaguetis a la carbonara Truita de formatge amb enciam, cogombre i olives  logurt natural La Fageda 	Estofat de patates amb costella i pastanaga Filet de lluç al forn amb ceba i pèsols amb enciam i blat de moro  Fruita
D I M E C R E S	TOTS SANTS	Mongeta verda i patata al vapor (MAIONESA OPCIONAL) Carbonada de vedella amb xampinyons Fruita	Cigrons guisats amb costella de porc Filet de llenguado a la marinera amb enciam i pastanaga  Macedònia de fruita	Fideuat mariner amb allioli  Truita de carxofa i ceba amb tomàquet amanit  logurt natural La Fageda 
D I J O U S	Macarrons a la bolonyesa Filet de lluç a la romana amb tomàquet amanit  Macedònia de fruita	Arròs tres delícies (truita, pèsols i pernil dolç) Suprema 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 (MAIONESA OPCIONAL) Pollastre a la salsa de poma amb tomàquet amanit Fruita	Arròs blanc amb salsa de tomàquet Nugets de pollastre amb enciam, cogombre i olives  Fruita
D I V E N D R E S	Escudella barrejada (cigrons, col i pastanaga) Truita de patates amb amanida de tomàquet i olives  logurt natural La Fageda 	Tallarines amb tomàquet i formatge Truita de carbassó amb enciam i col  Fruita	Sopa de peix amb arròs Llom al forn amb xampinyons  Fruita	Crema de verdures Pizza de pernil dolç i formatge amb amanida de cogombre i pastanaga  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).

Al·lèrgens	
 Fruits secs	 Gluten
 Lactosa	 Marisc
 Ous	 Peix

