



El Càtering de Vilanova

CATERING CASERCO, S.L

C/ Solicrup, 10, nau 9 VILANOVA I LA GELTRÚ  
Telf. 93 814 40 77 – NIF: B-64188535

## Menú de FEBRER de 2024

### Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 5 al 9 de febrer	Setmana del 12 al 16 de febrer	Setmana del 19 al 23 de febrer	Setmana del 26 al 1 de març
<b>DILLUNS</b>	Arròs del delta amb salsa de tomàquet Hamburguesa de coliflor i formatge al forn amb enciam i pastanaga ratllada  Fruita de temporada	<b>DILLUNS DE CARNAVAL</b>	Espaguetis amb salsa de tomàquet  Llom de porc al forn amb xampinyons i pèsols Fruita de temporada	Llenties amb verdures de temporada i arròs Truita de tonyina amb amanida verda i olives  Fruita de temporada
<b>DIMARTS</b>	Mongetes blanques guisades amb verdures Remenat de pernil dolç i tomàquet  Fruita de temporada	<b>FESTA</b>	Sopa de peix amb pistons  Salsitxes de pollastre amb amanida d'enciam i blat de moro Iogurt natural La Fageda	Macarrons amb salsa de tomàquet casolana  Pastis de peix a la marinera  Fruita de temporada
<b>DIAMES</b>	Cigrons bullits amb patata al vapor (Maionesa opcional) Fricandó de vedella amb xampinyons  Macedònia de fruita	Llenties guisades amb xoriço Truita de patates i ceba amb amanida de tomàquet  Fruita de temporada	Cigrons guisats amb verdures de temporada i Sípia Ous gratinats amb beixamel amb enciam, cogombre i olives  Macedònia de fruita	Crema de pastanaga Fideuat mariner amb allioli  Fruita de temporada
<b>DIJOUS</b>	Crema de verdures de temporada Pollastre al forn amb salsa de poma i amanida de tomàquet Fruita de temporada	Mongeta verda i patata al vapor (Maionesa opcional) Carbonada de vedella amb xampinyons  Fruita de temporada	Coliflor amb patata al vapor (Maionesa opcional) Pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita de temporada	Sopa minestrone amb verdures Pizza de 4 formatges amb enciam, pastanaga i olives  Fruita de temporada
<b>DIVENDRES</b>	Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge  Filet de lluç al forn amb patata i ceba i tomàquet amanit  Iogurt natural La Fageda	Crema de carbassa Hamburguesa de pollastre amb amanida Fruita de temporada	Escudella barrejada (cigrons, patata, pastanaga i col)  Croquetes de bacallà amb amanida de tomàquet  Fruita de temporada	Bròquil i patata al vapor (Maionesa opcional) Nugets de pollastre amb enciam i blat de moro  Iogurt natural La Fageda

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

