



El Càtering de Vilanova

CATERING CASERCO, SL

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

Menú d'ABRIL de 2024

Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 1 al 5 d'abril	Setmana del 8 al 12 d'abril	Setmana del 15 al 19 d'abril	Setmana del 22 al 26 d'abril
D I L L U N S	DILLUNS DE PASQUA	Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge Filet de llenguado amb ceba i pastanaga Fruita	Mongeta verda amb patata al vapor (Maionesa opcional) Nugets de pollastre amb amanida de tomàquet Fruita	Amanida de patata amb Frankfurt, ou i olives Pollastre rostit a l'all i amanida d'enciam, remolatxa i blat de moro Fruita
D I M A R T S	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge Filet de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga ratllada Fruita	Crema de cigrons Canelons de rostit amb beixamel Fruita	Tallarines a la carbonara amb crema de llet i bacó Cua de rap a la salsa verda Fruita	Mongetes blanques guisades Trita francesa amb enciam i pastanaga amanits Fruita
D I M E C R E S	Arròs del delta tres delícies (truita, pèsols i pastanaga) Pollastre al forn amb xampinyons Fruita	Coliflor amb patata al vapor (Maionesa opcional) Botifarra de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i olives Fruita	Llenties guisades amb carn i xoriço Trita de patata amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita	Minestra de verdures amb patates al vapor (Maionesa opcional) Mandonguilles de vedella amb xampinyons Fruita
D I J O U S	Llenties guisades amb verdures de temporada Hamburguesa de coliflor amb formatge amb amanida Fruita	Crema de carbassa, patata i ceba Estofat de vedella amb amanida de col llombarda i blat de moro logurt natural La Fageda	Ensaladilla russa (pèsols, pastanaga i patata) Cuixa de pollastre rostida a la salsa de poma amb xips logurt natural La Fageda	Arròs amb tomàquet Filet de lluç al forn amb enciam i olives Fruita
D I V E N D R E S	Bròquil amb patates al vapor (Maionesa opcional) Pizza de 4 formatges amb enciam Fruita	Arròs del delta amb salsa de tomàquet Ous gratinats amb beixamel Macedònia de fruita	Escudella barrejada (cigrons, patata, pastanaga i col) Hamburguesa de vedella al forn amb amanida de tomàquet Fruita	Amanida de pasta amb tomàquet i olives Llom al forn amb enciam i pastanaga amanits logurt 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).

