



CATERING CASERCO, SL

C/ Solicrup, 10, nau 9 VILANOVA I LA GELTRÚ

Telf. 93 814 40 77 – NIF: B-64188535

El Càtering de Vilanova

Menú de GENER de 2025

Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 6 al 10 de gener	Setmana del 13 al 17 de gener	Setmana del 20 al 24 de gener	Setmana del 27 al 31 de gener
D I L L U N S	DIA DE REIS	Crema de pèsols Salsitxes de pollastre al forn amb tomàquet Fruita	Crema de carbassó amb patata Llom al forn amb xampinyons Fruita	Tallarines a la bolonyesa Truita francesa amb amanida Fruita
D I M A R T S	Crema de cigrons Pit de pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga ratllada Fruita	Arròs tres delícies (pèsols, truita i pernil dolç) Truita de carbasso amb enciam i olives Fruita	Mongetes blanques guisades amb costella Truita de patata i ceba amb tomàquet amanit Fruita	Minestra de verdures al vapor MAIONESA OPCIONAL Cuixa de pollastre a la salsa de poma i xips Fruita
D I M E C R E S	Macarrons amb beixamel Filet de lluç arrebossat amb amanida Fruita	Llenties guisades amb costella de porc i xoriço Hamburguesa de coliflor i formatge amb enciam i cogombre Fruita	Sopa de galets amb cigrons Lluç al forn amb all i julivert Macedònia de fruita	Arròs blanc amb salsa de tomàquet casolana Filet de llenguado al forn amb patata i ceba Fruita
D I J O U S	Arròs ecològic amb salsa de tomàquet Hamburguesa de pollastre amb amanida Macedònia de fruita	Bròquil i patata al vapor MAIONESA OPCIONAL Cuixa de pollastre rostida amb amanida de tomàquet i pastanaga ratllada iogurt natural La Fageda	Arròs a la milanesa Fricandó de vedella amb xampinyons i pastanaga Fruita	Crema de carbassa Pizza de 4 formatges amb amanida verda i tomàquet iogurt natural La Fageda
D I V E N D R E S	Coliflor i patata al vapor MAIONESA OPCIONAL Mandonguilles de vedella amb xampinyons iogurt natural La Fageda	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge Bacallà amb samfaina Fruita	Mongeta verda i patates al vapor MAIONESA OPCIONAL Croquetes de pernil amb amanida i blat de moro iogurt natural La Fageda	Sopa minestrone amb fideus Botifarra de porc amb puré de patata 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

