



CATERING CASERCO, S.L

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

El Càtering de Vilanova

Menú de FEBRER de 2025

Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 3 al 7 de febrer	Setmana del 10 al 14 de febrer	Setmana del 17 al 21 de febrer	Setmana del 24 al 28 de febrer
DILLUNS	Arròs del delta amb salsa de tomàquet Hamburguesa de coliflor i formatge al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Crema de carbassa Canalons casolans Fruita de temporada	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 francesa amb amanida verda i olives Fruita de temporada
DIMARTS	Mongetes verda amb patates al vapor (MAIONESA OPCIONAL) Salsitxes de pollastre amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	Tallarines a la carbonara Llenguado a la salsa verda i tomàquet amanit Iogurt natural La Fageda	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 i formatge Filet de rap a la veloute Fruita de temporada
DIAMES	Cigrons guisats amb verdures Fricandó de vedella amb xampinyons Macedònia de fruita	Llenties guisades amb xoriço Truita de patates i ceba amb amanida de tomàquet Fruita de temporada	Estofat de mongetes seques Lluç forn amb enciam, cogombre i olives Macedònia de fruita	Crema de pastanaga Fideuat mariner amb allioli Fruita de temporada
DIJOUS	Crema de verdures de temporada Pollastre al forn amb salsa de poma i amanida de tomàquet Fruita de temporada	Ensaladilla russa (MAIONESA OPCIONAL) Carbonada de pollastre amb xampinyons Fruita de temporada	Coliflor amb patata al vapor (MAIONESA OPCIONAL) Llibrets amb tomàquet amanit Fruita de temporada	Sopa minestrone amb verdures Pizza de 4 formatges amb enciam, pastanaga i olives Fruita de temporada
DIVENDRES	Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge Peix de llotja al forn amb patata i ceba i tomàquet amanit Iogurt natural La Fageda	Arròs amb verdures Escalopa de pollastre amb enciam i pastanaga ratllada 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
- Lactosa
- Ous
- Gluten
- Marisc
- Peix

