



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 MARÇ de 2025 Trebalem la cuina de proximitat

	Setmana del 3 al 7 de març	Setmana del 10 al 14 de març	Setmana del 17 al 21 de març	Setmana del 24 al 28 de març
D I L L U N S	FESTA	Espirals amb beixamel Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet i enciam Fruita	Arròs amb tomàquet Filet de lluç fregit amb amanida de tomàquet i olives Fruita	Arròs a la milanesa amb pebrot, pèsols i pernil Lluç al forn amb all i julivert amb fons de patata Fruita
D I M A R T S	FESTA	Arròs tres delícies Llenguado a la salsa verda amb enciam i tomàquet amanit Fruita	Escudella catalana amb cigrons, col i pastanaga Pollastre rostit a la salsa de poma Fruita	Llenties guisades amb xoriçó i costella Truita d'albergínia amb enciam i olives Iogurt natural La Fageda
D I M E C R E S	Crema de cigrons amb pa fregit Pollastre rostit amb amanida de tomàquet Fruita	Llenties guisades amb verdures Truita de carbassó amb enciam, olives i blat de moro Iogurt natural La Fageda	Col-i-flor amb patates al vapor Mandonguilles de vedella amb verdures i pèsols Fruita	Crema de pèsols Canelons gratinats amb beixamel Fruita
D I J O U S	Espinacs i patata al vapor Filet de peix empanat amb enciam i pastanaga Fruita	Crema de carbassa Pizza de 4 formatges amb enciam amanit Fruita	Mongetes seques guisades Cua de rap a la marinera amb enciam i pastanaga Fruita	Mongeta verda i patata al vapor Llom al forn amb tomàquet fregit i amanida de col llombarda i blat de moro Fruita
D I V E N D R E S	Sopa de peix amb pistons Truita de patata amb enciam i olives Fruita	Ensaladilla russa (patata, pastanaga, pèsols i ou dur ratllat) Salsitxes de pollastre amb salsa de tomàquet Fruita	Fideus rossejats amb allioli Truita francesa amb amanida d'enciam i blat de moro Iogurt natural La Fageda	Macarrons a la bolonyesa Hamburguesa de col-i-flor i formatge amb amanida de tomàquet 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

