



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 d'ABRIL de 2025

Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 31 al 4 d'abril	Setmana del 7 al 11 d'abril	Setmana del 21 al 25 d'abril	Setmana del 28 al 2 de maig
DILLUNS	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge Filet de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga ratllada Fruita	Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge Filet de llenguado amb ceba i pastanaga Fruita	DILLUNS DE PASQUA	Amanida de patata amb Frankfurt, ou i olives Pollastre rostit a l'all i amanida d'enciam, remolatxa i blat de moro Fruita
DIMARTS	Escudella barrejada (cigrons, patata, pastanaga) Truita francesa amb amanida de tomàquet Fruita	Crema de cigrons Canelons de rostit amb beixamel Fruita	Tallarines a la carbonara amb crema de llet i bacó Truita de patata amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita	Mongetes blanques guisades Truita de carbassó amb enciam i pastanaga amanits Fruita
DIMERCRES	Arròs del delta tres delícies (truita, pèsols i pastanaga) Pollastre al forn amb xampinyons Iogurt natural La Fageda	Coliflor amb patata al vapor (Maionesa opcional) Estofat de vedella amb amanida de col llombarda i blat de moro Fruita	Lenties guisades amb carn i xoriço Cuixa de pollastre rostida a la salsa de poma amb xips Fruita	Minestra de verdures amb patates al vapor (Maionesa opcional) Mandonguilles de vedella amb xampinyons Fruita
DIJOUS	Lenties guisades amb verdures de temporada Hamburguesa de coliflor amb formatge amb amanida Fruita	Sopa de peix Botifarra de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam i olives Fruita	Ensaladilla russa (pèsols, pastanaga i patata) Cua de rap a la salsa verda Iogurt natural La Fageda	Arròs amb tomàquet Varetes de peix amb enciam i olives Fruita
DIVENDRES	Crema de carbassó Pizza de 4 formatges amb enciam Fruita	Arròs del delta amb salsa de tomàquet Nugguets de pollastre amb amanida de pastanaga Iogurt natural La Fageda	Crema de carbassa 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 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

