



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 2026

Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 2 al 6 de març	Setmana del 9 al 13 de març	Setmana del 16 al 20 de març	Setmana del 23 al 27 de març
DILLUNS	Tallarines amb tomàquet i formatge ratllat Hamburguesa de vedella amb amanida de cogombre Fruita	Espirals amb beixamel Truita de carbassó 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
DIMARTS	Arròs amb verdures Llibrets amb amanida Fruita	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 xoriço i costella Truita de patates amb enciam i olives Fruita
DIMECRES	Crema de cigrons amb pa fregit Pollastre rostit amb amanida de tomàquet Fruita	Minestra i patates al vapor Vedella a la carbonada Fruita	Col-i-flor amb patates al vapor Mandonguilles de vedella amb verdures i pèsols Fruita	Crema de pèsols Canelons gratinats amb beixamel Fruita
DIJOUS	Espinacs i patata al vapor Filet de peix empanat amb enciam i pastanaga Fruita	Crema de carbassa Pizza de 4 formatges amb enciam amanit logurt natural La Fageda	Mongetes seques guisades Cua de rap a la marinera amb enciam i pastanaga Fruita	Mongeta verda i patata al vapor Llom al forn i amanida de col llombarda i blat de moro logurt natural La Fageda
DIVENDRES	Sopa de peix amb pistons Truita francesa amb enciam i olives logurt natural La Fageda	Llenties guisades amb verdures Pit de pollastre arrebossat amb salsa de tomàquet Fruita	Fideus rossejats amb alloli Truita francesa amb amanida d'enciam i blat de moro logurt 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

