



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 2026

Treballem la cuina de proximitat

	Setmana del 6 al 10 d'abril	Setmana del 13 al 17 d'abril	Setmana del 20 al 24 d'abril	Setmana del 27 a l'1 de maig
DILLUNS	DILLUNS DE PASQUA	Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge Filet de llenguado amb ceba i pastanaga Fruita	Mongeta verda amb patates al vapor Bistec de porc amb xampinyons Fruita	Amanida de patata amb Frankfurt, ou i olives Pollastre rostit a l'all i amanida d'enciam, remolatxa i blat de moro Fruita
DIMARTS	Crema de carbassó 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 Cuixa de pollastre rostida a la salsa de poma amb xips Fruita	Mongetes blanques guisades Truita de carbassó amb enciam i pastanaga amanits Fruita
DIAMES	Llenties guisades amb verdures de temporada Hamburguesa de coliflor amb formatge amb amanida Fruita	Coliflor amb patata al vapor (Maionesa opcional) Estofat de vedella amb amanida de col llombarda i blat de moro Macedònia	Llenties guisades amb carn i xoriço Truita de patata amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita	Minestra de verdures amb patates al vapor (Maionesa opcional) Mandonguilles de vedella amb xampinyons Fruita
DIJOUS	Escudella barrejada (cigrons, patata, pastanaga) Pollastre al forn amb xampinyons logurt natural La Fageda	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 logurt natural La Fageda	Arròs amb tomàquet Varetes de peix amb enciam i olives Fruita
DIVENDRES	Arròs del delta tres delícies (truita, pèsols i pastanaga) Pizza de pernil amb enciam Fruita	Arròs del delta amb salsa de tomàquet Nuggets de pollastre amb amanida de pastanaga logurt natural La Fageda	Crema de carbassa Hamburguesa de vedella al forn amb amanida de tomàquet Fruita	DIA DEL TREBALLADOR

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

