



Càterring i Serveis a Col·lectivitats, S.C.C.L

C/ Solicrup, 10, nau 9 VILANOVA I LA GELTRÚ

Telf. 93 814 40 77 – NIF: F-61231023

El Càterring de Vilanova

## Menú d'octubre de 2021

	Setmana del 4 al 8 d'octubre	Setmana del 11 al 15 d'octubre	Setmana del 18 al 22 d'octubre	Setmana del 25 al 29 d'octubre
D I L L U N S	Llenties guisades amb costella i xoriço Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita	FESTA	Espaguetis amb tomàquet i formatge Botifarra de porc a la planxa amb enciam i cogombre Fruita	Crema de carbassó Canalons de vedella i porc gratinats Fruita
D I M A R T S	Amanida d'arròs amb enciam, tomàquet, tonyina i olives Mandonguilles de vedella al forn amb xampinyons Fruita	EL PILAR	Llenties guisades amb bròquil Truita de patates amb enciam i pastanaga Fruita	Mongetes seques guisades Truita d'albergínia i ceba amb tomàquet amanit Fruita
D I M E C R E S	Espinacs amb patates al vapor Pollastre al forn amb xips Fruita	Crema de carbassa amb patata Hamburguesa de vedella a la planxa amb pistó (albergínia, pebrot i tomàquet) Fruita	Escudella barrejada (cigrons, patata, col i pastanaga) Llenguado al forn en salsa verda Fruita	Arròs tres delícies (pèsols, truita i stick de cranc) Pollastre rostit amb xampinyons i enciam i olives Fruita
D I J O U S	Macarrons amb beixamel i formatge gratinat Filet de lluç empanat amb enciam i blat de moro logurt Natural La Fageda	Sopa de peix amb arròs Cuixa de pollastre al forn amb amanida de tomàquet i pastanaga Fruita	Arròs blanc amb salsa tomàquet Fricandó de gall d'indi amb amanida Fruita	Espinacs amb patates al forn amb all i julivert Peix de llotja al forn amb ceba i enciam amanit logurt natural La Fageda
D I V E N D R E S	Crema de cigrons Pizza 4 formatges amb enciam Fruita	Tallarines amb tomàquet Truita de carbassó amb amanida verda Fruita	Col-i-flor amb patates al vapor Escalopa de pollastre amb enciam i tomàquet amanit logurt natural La Fageda	Amanida de pasta amb formatge i tomàquet i olives Calamars a la romana i amanida d'enciam 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.

Aquets 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) i revisats pel departament de Salut Pública de l'Ajuntament de Vilanova i la Geltrú