



El Catering de Vilanova

Càtering 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

## Menú JUNY de 2022

Treballem la cuina de proximitat

|   | Setmana del 30 al 3 de juny  | Setmana del 6 al 10 de juny   | Setmana del 13 al 17 de juny   | Setmana del 20 al 24 de juny  |
|---|--|---|--|---|
| D<br>I<br>L<br>L<br>U<br>N<br>S           | Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge<br><br>Filet de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga<br>Fruita                                 | FESTA   | Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i truita)<br><br>Suprema de llenguado al forn i amanida de tomàquet i olives<br>Fruita        | Mongeta verda i patata al vapor<br><br>Botifarra de porc al forn amb enciam i tomàquet<br><br>Fruita                |
| D<br>I<br>M<br>A<br>R<br>T<br>S           | Amanida de cigrons (enciam, tomàquet, ou dur i olives)<br><br>Hamburguesa de coliflor amb formatge al forn amb enciam i olives<br><br>Fruita | Arròs a la cassola amb verdures<br><br>Truita a la francesa i enciam, olives i blat de moro<br><br>logurt natural La Fageda               | Crema carbassó<br><br>Pollastre rostit a la salsa de poma i puré de patata<br><br>Fruita   | Arròs amb salsa de tomàquet casolà<br><br>Lluç a l'all i julivert amb tomàquet amanit<br><br>Fruita                 |
| D<br>I<br>M<br>E<br>C<br>R<br>E<br>S      | Mongeta verda i patata al vapor<br><br>Fricandó de gall d'indi amb amanida de tomàquet<br><br>Fruita   | Amanida de lleties amb ceba, tomàquet i blat de moro<br><br>Bacallà al forn amb all i julivert amb enciam i tomàquet amanit<br><br>Fruita | Bròquil amb patates al vapor<br><br>Carbonara de vedella amb bolets i pèsols<br><br>Macedònia de fruita                              | Tallarines al pesto<br><br>Truita de patates i ceba amb enciam i pastanaga ratllada<br><br>logurt natural La Fageda |
| D<br>I<br>J<br>O<br>U<br>S                | Crema de verdures de verdures<br><br>Pollastre rostit amb xips<br><br>Natilla xocolata   | Ensaladilla amb patata, pastanaga, ou i pèsols<br><br>Salsitxes de pollastre amb tomàquet casolà<br><br>Fruita                            | Empedrat de mongetes seques, ou ratllat, tomàquet i olives<br><br>Truita de formatge amb tomàquet amanit<br>logurt natural La Fageda | FESTA   |
| D<br>I<br>V<br>E<br>N<br>D<br>R<br>E<br>S | Amanida d'arròs amb enciam, tomàquet i olives<br><br>Truita de carbassó amb enciam i pastanaga<br><br>Macedònia de fruita                    | Crema de carbassa<br><br>Pizza de 4 formatges casolana amb enciam amanit i remolatxa<br><br>Fruita  | Fideus rossejats amb allioli<br><br>Nuggets de pollastre amb enciam i pastanaga<br><br>Fruita  | SANT JOAN   |

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).

