



# Catering Vostra Cuina, S.L.

Reg. San. 26.03850-B

MAIG 2011

**\*\*REGIM\*\***

| Dilluns 2   | Dimarts 3   | Dimecres 4   | Dijous 5  | Divendres 6  |
|---|---|--|---|--|
| Minestra de verdures<br>Pollastre a la planxa<br>amb enciam i pastanaga<br>-----<br>Fruita              | Bròquil i pastanaga<br>Vedella al forn amb<br>bolets<br>-----<br>Fruita                           | Amanida verda amb<br>fruits secs<br>Truitada de tonyina amb<br>pebrot i albergínia<br>-----<br>Làctic  | Verdures al forn<br>Llom a la planxa amb<br>enciam i pastanaga<br>-----<br>Fruita                       | Amanida catalana<br>Filet de llenguado amb<br>verdures al vapor<br>----<br>Fruita                                |
| Dilluns 9   | Dimarts 10  | Dimecres 11  | Dijous 12   | Divendres 13   |
| Panaché de verdures<br>Bistec de vedella a la<br>planxa amb enciam i<br>blat de moro<br>-----<br>Fruita | Amanida verda amb<br>formatge i pernil dolç<br>Bacallà amb tomàquet<br>al forn<br>-----<br>Làctic | Pèsols i pastanaga<br>Pollastre a la planxa<br>amb enciam i olives<br>-----<br>Fruita  | Espinacs a la catalana<br>Llom al forn amb<br>enciam i pastanaga<br>-----<br>Fruita                     | Amanida verda amb<br>esparracs i ou dur<br>Filet de lluç amb pisto<br>-----<br>Fruita                            |
| Dilluns 16  | Dimarts 17  | Dimecres 18  | Dijous 19   | Divendres 20   |
| Mongeta tendra i<br>pastanaga<br>Vedella al forn amb<br>enciam i pastanaga<br>-----<br>Fruita           | Carxofes amb llimona<br>Nero amb verdures al<br>forn<br>-----<br>Fruita                           | Amanida verda amb<br>fruits secs<br>Pollastre al forn amb<br>carbassó i pebrot<br>-----<br>Fruita  | Bledes saltejats amb all<br>Llom a la planxa amb<br>enciam i tomàquet<br>-----<br>Làctic                | Amanida verda amb<br>tonyina<br>Truitada de carbassó amb<br>xampinyons i pastanaga<br>----<br>Fruita             |
| Dilluns 23  | Dimarts 24  | Dimecres 25  | Dijous 26   | Divendres 27   |
| Minestra de verdures<br>Bacallà al forn amb<br>enciam i olives<br>-----<br>Fruita                       | Amanida verda amb<br>formatge<br>Llom al forn amb<br>verdures<br>-----<br>Fruita                  | Verdures al forn<br>Pollastre a la planxa<br>amb enciam i pastanaga<br>-----<br>Làctic   | Bròquil i pastanaga<br>Bistec de vedella a la<br>planxa amb enciam i<br>blat de moro<br>-----<br>Fruita | Espinacs a la catalana<br>Truitada de patates amb<br>tonyina i amanida<br>d'enciam i tomàquet<br>-----<br>Fruita |
| Dilluns 30  | Dimarts 31  | <p><u>*Condicions de conservació</u><br/>           Plat calent: Temperatura de conservació <math>\geq 65^{\circ}\text{C}</math>. Mantenir en armari calent fins el moment de servir.<br/>           Plat fred: Temperatura de conservació <math>\leq 8^{\circ}\text{C}</math>. Mantenir al frigorífic fins el moment de servir.<br/> <i>Tot el menjar és per consum immediat.</i><br/>           ** Els peixos que utilitzem han estat sotmesos a temperatures iguals o inferiors a <math>-20^{\circ}\text{C}</math> durant més de 24 hores, segons RD1420/2006.<br/>           *** Subministrem habitualment pasta ecològica i fruita de tant en tant (segons mercat).</p> |   |  |
| Mongeta tendra i<br>pastanaga<br>Llom a la planxa amb<br>enciam i tomàquet<br>-----<br>Fruita           | Amanida verda amb<br>fruits secs<br>Vedella al forn amb<br>xampinyons<br>-----<br>Fruita          |  |   |  |

Fruita del mes: poma, pera, plàtan, taronja, maduixa, meló, síndria, prunes.

Làctic: principalment serà iogurt. Esporàdicament pot ser flam, natilles.

MENU REVISAT PER: MARINA PERUGINI, Llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments. Experta universitària en dietètica i nutrició humana.