



# Catering Vostra Cuina, S.L.

FEBRER 2012

**\*\*MENU SENSE OU\*\***

		Dimecres 1	Dijous 2	Divendres 3
		Llenties amb patates, ceba i pastanaga Botifarra a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita	Arròs amb tomàquet Llom al forn amb enciam i pastanaga Làctic	Crema de carbassó Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita
Dilluns 6	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9	Divendres 10
Fideuà ( <i>sèpia, calamar, gamba, musclos</i> ) Filet de lluç al forn amb verdures Fruita	Cigrons estofats amb pastanaga, ceba i porro Hamburguesa de pollastre a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita	Bròquil amb patates Rodó de vedella al forn amb xampinyons Fruita	Sopa d'au Llom arrebossat amb enciam i blat de moro Làctic	Arròs amb verdures i tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb enciam Fruita
Dilluns 13	Dimarts 14	Dimecres 15	Dijous 16	Divendres 17
Sopa de peix Llom al forn amb verdures Fruita	Espirals amb tomàquet i formatge Bacallà al forn amb samfaina Fruita	Mongetes seques amb patates i sofregit de tomàquet Nuggets de pollastre amb enciam i tomàquet Làctic	Arròs amb pebrot, pèsols, carn i formatge Pollastre al forn amb enciam i tomàquet Fruita	Crema de verdures (patates, mongeta tendra, pastanaga, pèsols, ceba, porro, espinacs) Pizza de pernil Fruita
Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22	Dijous 23	Divendres 24
<b>FESTA</b>	Patates, mongeta tendra Filet de rosada arrebossat amb enciam i pastanaga Làctic	Crema de cigrons Salsitxes de porc a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita	Arròs amb tomàquet Llom a la planxa amb enciam i patates palla Fruita	Sopa de lletres Pollastre al forn amb enciam i olives Fruita
Dilluns 27	Dimarts 28	Dimecres 29	Fruita del mes: poma, pera, plàtan, taronja, kiwi i mandarina. Làctic: principalment serà iogurt. Esporàdicament pot ser flam, natilles <b>*Condicions de conservació</b> <u>Plat calent:</u> Temperatura de conservació $\geq 65^{\circ}\text{C}$ . Mantenir en armari calent fins el moment de servir. <u>Plat fred:</u> Temperatura de conservació $\leq 8^{\circ}\text{C}$ . Mantenir al frigorífic fins el moment de servir. <b>Tot el menjar és per consum immediat.</b> ** Els peixos que utilitzem han estat sotmesos a temperatures iguals o inferiors a $-20^{\circ}\text{C}$ durant més de 24 hores, segons RD1420/2006. *** Subministrem habitualment pasta ecològica i fruita de tant en tant (segons mercat).	
Paella mixta ( <i>arròs, sèpia, calamar, gamba, musclos, costella porc</i> ) Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita	Llenties amb patates, pastanaga i tomàquet sofregit Llom rostit amb salsa de poma i amanida d'enciam i pastanaga Fruita	Mongeta tendra amb patates Varetes de lluç amb amanida d'enciam i pastanaga Fruita		

- Els arrebossats no porten ou.

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