



Catering Vostra Cuina, S.L.

Reg. San. 26.03850-B

MAIG 2011

****COL.LEGI GOYA****

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
Pèsols amb patates Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita	Espaguetis amb tomàquet i formatge Truita francesa o de carbassó (a elecció del centre) amb enciam i olives Fruita	Crema de carbassó Llom al forn amb enciam i blat de moro Làctic	Arròs amb tomàquet Filet de rosada al forn amb verdures Fruita	Amanida tèbia de patates, tomàquet, ou dur i pernil Pollastre arrebossat amb enciam Fruita
Dilluns 9	Dimarts 10	Dimecres 11	Dijous 12	Divendres 13
Espirals amb tomàquet i formatge Filet de lluç al forn amb samfaina Fruita	Llenties amb pastanaga i patates Croquetes de pollastre amb enciam i olives Làctic	Mongeta tendra amb patates Rodó de vedella amb xampinyons Fruita	Amanida d'arròs (blat de moro, olives, tonyina i tomàquet) Mandonguilles a la jardinera (amb pastanaga i pèsols) Fruita	Sopa de peix amb pasta Truita de patates amb enciam i tomàquet Fruita
Dilluns 16	Dimarts 17	Dimecres 18	Dijous 19	Divendres 20
Bròquil i patates Nuggets de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita	Amanida de cigrons (cigrons, patates, ou dur, pernil dolç) Fricandó vedella amb patates, pastanaga i xampinyons Fruita	Arròs amb verdures (ceba, mongeta tendra, albergínia i tomàquet) Botifarra a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita	Crema de pastanaga Truita de carbassó amb enciam i tomàquet Làctic	Fideuà de marisc (sèpia, calamar, gamba, musclos) Filet de llenguado al forn amb tomàquet Fruita
Dilluns 23	Dimarts 24	Dimecres 25	Dijous 26	Divendres 27
Llenties amb patates, pastanaga i tomàquet Salsitxes a la planxa amb enciam i olives Fruita	Tallarines amb tomàquet i formatge Pernilets de pollastre amb enciam i tomàquet Fruita	Espinacs a la catalana (amb panses, pinyons i ametlles) Llom arrebossat amb enciam i pastanaga Làctic	Arròs amb tomàquet Truita francesa amb formatge i amanida d'enciam i blat de moro Fruita	Amanida alemanya (patates, tomàquet, Frankfurt, olives i tonyina) Bacallà al forn amb samfaina Fruita
Dilluns 30	Dimarts 31	<p><i>*Condicions de conservació</i> <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. <i>Tot el menjar és per consum immediat.</i> ** Els peixos que utilitzem han estat sotmesos a temperatures iguals o inferiors a -20°C durant més de 24 hores, segons RD1420/2006. *** Subministrem habitualment pasta ecològica i fruita de tant en tant (segons mercat).</p>		
Macarrons amb tomàquet i formatge Hamburguesa de pollastre a la planxa amb tomàquet i enciam Fruita	Cigrons amb sofregit de tomàquet, pastanaga i patates Rodó de lluç amb enciam i pastanaga 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.