



Catering Vostra Cuina, S.L.

FEBRER 2012

****REGIM****

		Dimecres 1	Dijous 2	Divendres 3
		Espinacs a la catalana Bacallà al forn amb patates al caliu ----- Fruita	Panaché de verdures Trita de patates amb tonyina i amanida ----- Làctic	Col.i.flor i patates Pollastre al forn amb enciam i olives ----- Fruita
Dilluns 6	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9	Divendres 10
Cols de Brussel·les Pit de pollastre a la planxa amb pebrot ----- Fruita	Bledes amb patates Nero amb tomàquet al forn ----- Fruita	Mongeta tendra i pastanaga Llom a la planxa amb enciam i pastanaga ----- Fruita	Verdures al forn Filet de lluç al vapor amb enciam i blat de moro ----- Làctic	Carxofes amb llimona Churrasco a la planxa amb albergínia i pebrot ----- Fruita
Dilluns 13	Dimarts 14	Dimecres 15	Dijous 16	Divendres 17
Bròquil i patates Llom al forn amb bolets ----- Fruita	Sopa de verdures Bistec de vedella a la planxa amb pebrot ----- Fruita	Minestra de verdures Salmó a la planxa amb enciam i tomàquet ----- Làctic	Pèsols i pastanaga Pollastre al forn amb enciam i tomàquet ----- Fruita	Espinacs a la catalana Bacallà al vapor amb enciam i olives ----- Fruita
Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22	Dijous 23	Divendres 24
FESTA	Col.i.flor i patates Churrasco a la planxa amb enciam i pastanaga ----- Làctic	Panaché de verdures Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro ----- Fruita	Cols de Brussel·les Nero amb tomàquet al forn ----- Fruita	Mongeta tendra i pastanaga Llom a la planxa amb xampinyons ----- 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 <u>*Condicions de conservació</u> <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. <u>Tot el menjar és per consum immediat.</u> ** 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).	
Carxofes amb llimona Salmó a la planxa amb enciam i pastanaga ----- Fruita	Bròquil i patates Bistec de vedella a la planxa amb enciam i pastanaga ----- Fruita	Verdures al forn Pollastre al forn amb enciam i pastanaga ----- Fruita		

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