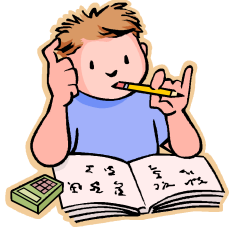


# Catering Vostra Cuina, S.L.

Setembre 2010

## \*\*MENU SENSE LLET\*\*

	Dimarts 7	Dimecres 8	Dijous 9	Divendres 10
	Macarrons amb tomàquet Salsitxes de pollastre a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita	Llenties guisades amb patates i pastanaga Filet de llenguado al forn amb samfaina Fruita	Arròs a la cassola Vedella al forn amb xampinyons Fruita	Sopa d'au o meló amb pernil ( <u>a elecció del centre</u> ) Escalopa de llom amb enciam i pastanaga Fruita
Dilluns 13	Dimarts 14	Dimecres 15	Dijous 16	Divendres 17
Arròs amb tomàquet Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i olives Fruita	Cigrons estofats amb pastanaga, patates i tomàquet Filet de panga arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita	Patates i mongeta tendra Llom al forn amb verduretes i patates palla Fruita	Crema de carbassó Trita de patates amb enciam i tomàquet Fruita	Espirals amb tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita
Dilluns 20	Dimarts 21	Dimecres 22	Dijous 23	Divendres 24
Mongeta tendra, bròquil i patates Pollastre al forn amb ceba, porro, pebrot i pastanaga Fruita	Espaguetis amb tomàquet Llom a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita	Llenties estofades amb pastanaga i pèsols Ous al forn amb llescat de patates i tomàquet triturat Fruita	Paella valenciana Filet de lluç amb sofregit de tomàquet i amanida de enciam i olives Fruita	Sopa pescadors Pollastre a l'allet amb patates, pebrot i ceba Fruita
Dilluns 27	Dimarts 28	Dimecres 29	Dijous 30	
Arròs milanesa (pèsols, pebrot, carn de porc) Trita de patates amb enciam i tomàquet Fruita	Mongetes verdes, pastanaga i patates Botifarra a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita	Cigrons amb verdures Nuggets de pollastre amb enciam i pastanaga Fruita	Fideua de marisc Filet de llenguado al forn amb samfaina Fruita	

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

### \*Condicions de conservació

Plat calent: Temperatura de conservació  $\geq 65^{\circ}\text{C}$ . Mantenir en armari calent fins el moment de servir.

Plat fred: Temperatura de conservació  $\leq 8^{\circ}\text{C}$ . Mantenir al frigorífic fins el moment de servir.

Tot el menjar és per consum immediat.

\*\* 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.

### Els arrebossats no porten llet.

Subministrem habitualment pasta ecològica i fruita de tant en tant (segons mercat).

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