

## CASERCO Càtering i Serveis a col·lectivitats, SCCL

	SETMANA DEL 1 AL 5 DE MARÇ	SETMANA DEL 8 AL 12 DE MARÇ	SETMANA DEL 15 AL 19 DE MARÇ	SETMANA DEL 22 AL 26 DE MARÇ
<b>DILLUNS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CREMA CASOLANA DE VERDURES</li> <li>SALSITXES DE POLLASTRE AMB SAMFAINA</li> <li>IOGURT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MACARRONS AMB CARN PICADA I FORMATGE</li> <li>DELÍCIES DE PEIX AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MONGETA VERDA I PATATA</li> <li>MANDONGUILLES AMB XAMPINYONS</li> <li>PINYA EN ALMÍVAR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>SOPA D'ESCUDELLA</li> <li>CROQUETES DE POLLASTRE AMB ENCIAM I COL LOMBARDA</li> <li>IOGURT</li> </ul>
<b>DIMARTS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>TALLARINES AMB TOMÀQUET I FORMATGE</li> <li>PERCA AL FORN</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AMANIDA DE PATATA, TOMÀQUET, OU I TONYINA</li> <li>HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMB PISTO FLAM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PIZZA DE PERNIL</li> <li>CRUIXENTS DE PEIX AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ARRÒS I LLENTIES GUISADES</li> <li>TRUITA D'ESPIGALLS</li> <li>FRUITA</li> </ul>
<b>DIMECRES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MENESTRA DE VERDURES</li> <li>CARBONADA DE VEDELLA</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MONGETES BLANQUES GUISADES</li> <li>LLOM ROSTIT AMB VERDURETES</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CREMA DE CARBASSÓ</li> <li>PIT DE POLLASTRE EMPANAT AMB AMANIDA DE PASTANAGA I OLIVES</li> <li>NATILLES</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CANALONS DE LA CASA</li> <li>FILET DE LLUÇ FREGIT AMB ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES</li> <li>FRUITA</li> </ul>
<b>DIJOUS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CIGRONS AMB VERDURETES</li> <li>TRUITA D'ESPINACS</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>SOPA DE GALETS</li> <li>POLLASTRE AL FORN AMB PATATES XIPS</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>RAVIOLIS DE CARN AMB FORMATGE</li> <li>SUPREMA DE LLENGUADO AL FORN</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>COLIFLOR AMB PATATA</li> <li>VEDELLA ROSTIDA AMB PÈSOLS</li> <li>CREMA DE CACAOLAT</li> </ul>
<b>DIVENDRES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ARRÒS AMB TOMÀQUET I OU DUR</li> <li>LLUÇ A LA ROMANA AMB ENCIAM I COL LOMBARDA</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>FIDEUA DE VILANOVA</li> <li>CUETA DE RAP A LA MARINERA</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>SOPA DE PEIX</li> <li>TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ESPAGUETTIS AMB TOMÀQUET I FORMATGE</li> <li>SALMÓ AL FORN AMB CEBA I AMANIDA DE PASTANAGA</li> <li>FRUITA</li> </ul>

✓ Fruita: Poma, pera, plàtan, meló,...

## MENÚS RÈGIM MENJADOR MARÇ 2010

CURS 2009/2010

## CASERCO Càtering i Serveis a col·lectivitats, SCCL

	SETMANA DEL 1 AL 5 DE MARÇ	SETMANA DEL 8 AL 12 DE MARÇ	SETMANA DEL 15 AL 19 DE MARÇ	SETMANA DEL 22 AL 26 DE MARÇ
<b>DILLUNS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CREMA CASOLANA DE VERDURES</li> <li>EMPERADOR AMB ENCIAM</li> <li>IOGURT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>COLIFLOR AMB PATATA</li> <li>PIT DE POLLASTRE AMB AMANIDA</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MONGETA VERDA AMB PATATA</li> <li>FILET DE LLENGUADO AL FORN</li> <li>PINYA EN ALMÍVAR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>SOPA D'ESCUDELLA</li> <li>LLOM AMB ENCIAM I COL LOMBARDA</li> <li>IOGURT</li> </ul>
<b>DIMARTS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BLEDES AMB PATATA</li> <li>BISTEC AMB TOMÀQUET AMANIT</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AMANIDA DE PATATA, TOMÀQUET, OU I TONYINA</li> <li>PERCA AMB PASTANAGA BULLIDA</li> <li>FLAM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ESPINACS A LA CATALANA</li> <li>TRUITA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MONGETA VERDA AMB PATATA</li> <li>LLUÇ AMB TOMÀQUET, OLIVES I PASTANAGA</li> <li>FRUITA</li> </ul>
<b>DIMECRES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MENESTRA DE VERDURES</li> <li>LLUÇ AMB AMANIDA</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>PESOLS AMB PERNIL</li> <li>BOTIFARRA AMB ENCIAM I TOMÀQUET</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CREMA DE CARBASSÓ</li> <li>SUPREMA DE SALMÓ AMB CEBA, ALL I JULIVERT</li> <li>NATILLES</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AMANIDA D'ARRÒS</li> <li>PIT DE POLLASTRE AMB PÈSOLS</li> <li>FRUITA</li> </ul>
<b>DIJOUS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CREMA D'AU</li> <li>LLOM AMB PURÉ DE PASTANAGA</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>SOPA DE GALETS</li> <li>FILET DE LLUÇ AMB ALL I JULIVERT I ENCIAM</li> <li>AMB OLIVES</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AMANIDA DE PASTA AMB FORMATGE I PERNIL</li> <li>BISTEC AMB PURÉ</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>COLIFLOR AMB PATATA</li> <li>PERCA AL FORN</li> <li>CREMA DE CACAOLAT</li> </ul>
<b>DIVENDRES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MONGETES AMB PERNIL DOLÇ</li> <li>HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB ENCIAM</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AMANIDA DE POLLASTRE I PINYA</li> <li>BISTEC A LA PLANXA AMB PESOLS</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>SOPA DE VERDURES</li> <li>PIT DE POLLASTRE AMB TOMÀQUET</li> <li>AMANIT</li> <li>FRUITA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BLEDES AMB PATATA</li> <li>HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMB ENCIAM I PASTANAGA</li> <li>FRUITA</li> </ul>

✓ Fruita: Poma, pera, plàtan, meló,...