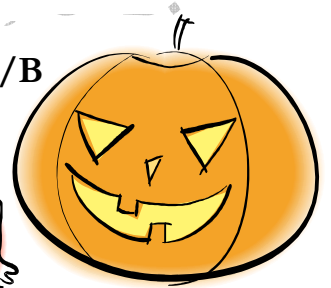




Reg. San. 26-03850/B



OCTUBRE 2009 JAUME VILADOMS



			Dijous 1	Divendres 2
			Sopa d'au Escalopa de llom amb enciam i tomàquet Fruita	Macarrons amb tomàquet Filet de lluç al forn amb verdures Fruita
Dilluns 5	Dimarts 6	Dimecres 7	Dijous 8	Divendres 9
Llenties estofades Varetes de peix amb enciam i pastanaga Fruita	Patates i mongeta tendra Salsitxes amb enciam i blat de moro Làctic	Espirals a la napolitana Llenguado al vapor amb samfaina Fruita	Crema de carbassó Pollastre al forn amb patates Fruita	Paella valenciana Croquetes de pernil amb enciam i tomàquet Fruita
Dilluns 12	Dimarts 13	Dimecres 14	Dijous 15	Divendres 16
FESTA	Cigrons amb verdures Trita de patates amb enciam i olives Fruita	Pastanaga, patates i espinacs Rodó de vedella amb el seu suc Làctic	Arròs amb tomàquet Filet de panga arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita	Tallarines amb tomàquet i formatge Pit de pollastre a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita
Dilluns 19	Dimarts 20 Menú gastronòmic La Rioja	Dimecres 21	Dijous 22	Divendres 23
Espaguetis napolitana Trita de carbassó amb enciam i blat de moro Fruita	Llenties a la riojana Bacallà amb pisto Préssec en almívar	Mongeta verda amb patates Llom al forn amb enciam i tomàquet Làctic	Sopa de peix Mandonguilles amb verdures Fruita	Arròs a la cassola Nuggets de pollastre amb enciam i tomàquet Fruita
Dilluns 26	Dimarts 27	Dimecres 28	Dijous 29	Divendres 30
Arròs amb tomàquet Filet de lluç al forn amb samfaina Fruita	Patates, pastanaga i mongeta tendra Hamburguesa de pollastre amb enciam i blat de moro Làctic	Crema de cigrons Trita de patates i pebrot amb enciam i pastanaga Fruita	Crema de pastanaga Pizza de pernil i formatge o croquetes de pollastre amb enciam i tomàquet (a elecció del centre) Fruita	Fideuà marinera Rostit de porc amb el seu suc Fruita

Fruita del mes: poma, pera, plàtan, taronja i mandarina.

Làctic: principalment serà iogurt. Esporàdicament pot ser flam, natilles.

Condicions de conservacióPlat 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°C durant més de 24 hores, segons RD1420/2006.**MENÚ REVISAT PER : ELIA PERONA I ANNA RIERA RUIZ, TÈCNICS EN DIETÈTICA I NUTRICIÓ.**

CATERING VOstra CUINA SL

C/NORD 14 (08192) SANT QUIRZE DEL VALLES - TEL: 93 721 20 00 FAX: 93 721 01 22 - E-MAIL: cateringvostracuina@vostracuina.e.telefonica.net