



MENUS CATERING 2018/2019 ESTUDI ALEJANDRO CASONA



SETEMBRE

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1
	11	12	13	14
		FIDEUS A LA CASSOLA ESCALOPA DE VEDELLA AMB PATATES AL FORN FRUITA DEL TEMPS	AMANIDA PATATA OU TOMÀQUET I TONYINA PEIX ARREBOSSAT I VERDURES PASTÍS DE LA CASA	CREMA DE VERDURES POLLASTRE AMB PATATES PISTÓ MACEDÒNIA DE FRUITES
17	18	19	20	21
ARRÒS AMB VERDURES PEIX AMB SALSÀ TOMÀQUET FRUITA DEL TEMPS	PASTA NAPOLITANA PIT DE GALL DINDI A LA PLANXA AMB CEBÀ PASTÍS DE LA CASA	CIGRONS ESTOFATS LLOM AL FORN AMB AMANIDA FRUITA DEL TEMPS	VERDURA AL VAPOR LLUÇ AMB SAMFAINA IOGURT	SOPA DE PEIX ESTOFAT DE VEDELLA FLAM
24	25	26	27	28
CANELONS D'ESPINACS LLENGUADINA A LA PLANXA AMB AMANIDA PASTÍS DE LA CASA	MONGETES VERDES PERNIL I PATATES MANDONGUILLES AMB SALSÀ FRUITA DEL TEMPS	ENSALADILLA RUSA SALMÓ A LA LLAUNA IOGURT	PASTA AMB TOMÀQUET I TONYINA COSTELLES DE PORC AL FORN FRUITA DEL TEMPS	ARRÒS A LA CUBANA LLONGANISSA AMB AMANIDA CREMA CATALANA