

# Restaurant Coll del Moro

càtering

## MENÚ MENSUAL



**SETMANA 1****SETMANA 2**

|                  |   |                  |   |
|------------------|---|------------------|---|
| <b>Dilluns</b>   | Fideuà<br>Hamburguesa amb tomàquet<br>Iogurt  | <b>Dilluns</b>   | Macarrons a la napolitana<br>Medallons de lluç a la romana amb<br>amanida<br>Fruita del temps |
| <b>Dimarts</b>   | Arròs a la cubana<br>Pit de pollastre arrebossat amb<br>amanida<br>Fruita del temps | <b>Dimarts</b>   | Llenties amb arròs<br>"Pinxos" de gall d'indi i patates<br>fregides<br>Flam d'ou              |
| <b>Dimecres</b>  | Verdura saltejada<br>Estofat de vedella<br>Crema de xocolata                        | <b>Dimecres</b>  | Ensaladilla russa<br>Pollastre en salsa<br>Fruita del temps                                   |
| <b>Dijous</b>    | Cigrons en salsa<br>Salsitxa amb tomàquet o enciam<br>Fruita del temps              | <b>Dijous</b>    | Amanida catalana<br>Canelons gratinats<br>Gelat   |
| <b>Divendres</b> | Crema de xampinyons<br>Ossobuco de gall d'indi<br>Fruita del temps                  | <b>Divendres</b> | Sopa de fesols<br>Llonganissa al forn<br>Fruita del temps                                     |

**SETMANA 3****SETMANA 4**

|                  |  |                  |  |
|------------------|--|------------------|--|
| <b>Dilluns</b>   | Escudella<br>Llom planxa amb amanida<br>Fruita del temps                       | <b>Dilluns</b>   | Paella<br>Trita de patata amb tomàquet o<br>enciam<br>Préssec en almívar |
| <b>Dimarts</b>   | Puré de verdures<br>Costelles de xai amb salsa de<br>tomàquet<br>Coca casolana | <b>Dimarts</b>   | Bajoques i patata<br>Fricandó<br>Flam                                    |
| <b>Dimecres</b>  | Espaguetis napolitana<br>Conill a la cassola<br>Fruita del temps               | <b>Dimecres</b>  | Entremès<br>Costella i patata estofada<br>Fruita del temps               |
| <b>Dijous</b>    | Llenties estofades<br>Mandonguilles amb calamars<br>Iogurt                     | <b>Dijous</b>    | Sopa de brou casolà<br>Pollastre a l'all<br>Fruita del temps             |
| <b>Divendres</b> | Menestra de verdures<br>Peix fregit<br>Fruita del temps                        | <b>Divendres</b> | Potatge de cigrons i espinacs<br>Cues de lluç a la marinera<br>Iogurt    |

## SETMANA 5

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Dilluns</b>   | Patates al forn<br>Mitjana de gall d'indi a la planxa<br>Suc de fuita     |
| <b>Dimarts</b>   | Farfale a la napolitana<br>Calamars a la cassola<br>Fruita del temps      |
| <b>Dimecres</b>  | Arròs tres delícies<br>Llibrets amb patates salvatges<br>Flam de vainilla |
| <b>Dijous</b>    | Espàrregs amb pernil<br>Bistec de vedella<br>Fruits secs                  |
| <b>Divendres</b> | Bròcul amb betxamel<br>Raviolis de carn<br>Natilles                       |

- Aquests menús han estat revisats i corregits per Maria Clua Ferré, Diplomada en Dietètica i Nutrició. Núm. d'associada: 759.  
678801347-93455474

- El menús de “primavera” es diferenciaren dels d’”hivern” en la forma d’elaborar els plats i no del producte i els valors nutricionals (és a dir enlloc de macarrons en salsa es farà amanida de pasta, enlloc d’arròs a la cubana, arròs tres delícies fred, enlloc de cigrons en salsa, a la vinagreta,...). Es procurarà canviar els plats més incòmodes per la calor de l’època