

MENÚ NO FRUCTOSA

GENER

COCO CATERING
www.cococatering.com
Telf. 937 85 07 33

COCO
CATERING & EVENTS
DES DE 1993



Dilluns 7	Dimarts 8	Dimecres 9	Dijous 10	Divendres 11
FESTIU	<p>Arròs amb oli</p> <p>Pollastre rostit amb herbes provençals</p> <p>NO tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Verdura</p> <p>No mongeta verda, porros</p> <p>Trita de patates i ceba</p> <p>NO tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema de verdures de temporada</p> <p>No mongeta verda, porros</p> <p>Llom al forn</p> <p>NO tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Sopa de galets</p> <p>NO porros</p> <p>Bacallà al forn amb all i julivert</p> <p>amanida (sense tomàquet)</p> <p>Fruita de temporada</p>
Dilluns 14	Dimarts 15	Dimecres 16	Dijous 17	Divendres 18
<p>Macarrons amb oli</p> <p>Trita francesa amb tall de formatge</p> <p>NO tomàquet</p> <p>NO tomàquet</p>	<p>Verdura amb patates</p> <p>No mongeta verda, porros</p> <p>Estofat de gall dindi</p> <p>NO tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs a la cassola amb costella</p> <p>No mongeta verda, porros, tomàquet</p> <p>Lluç al forn</p> <p>NO tomàquet</p> <p>logurt</p>	<p>Sopa d'au</p> <p>NO porros</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>amb patates dau</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Verdura</p> <p>No mongeta verda, porros</p> <p>Llom al forn</p> <p>NO tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
Dilluns 21	Dimarts 22	Dimecres 23	Dijous 24	Divendres 25
<p>Arròs amb oli</p> <p>Trita de patata i tonyina</p> <p>NO tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Mongetes seques amb oli</p> <p>Pollastre al forn</p> <p>NO tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema de pastanaga SENSE crostons de pa</p> <p>No mongeta verda, porros</p> <p>Magra de porc guisada</p> <p>NO tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Espaguetis amb formatge ratllat</p> <p>Peix al forn</p> <p>NO tomàquet</p> <p>logurt</p>	<p>Patates guisades amb magra</p> <p>No mongeta verda, porros, tomàquet</p> <p>Tacs de gall d'indi amb samfaina</p> <p>NO tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>
Dilluns 28	Dimarts 29	Dimecres 30	Dijous 31	
<p>Col amb patata</p> <p>Pollastre rostit</p> <p>NO tomàquet</p> <p>Crema de xocolata</p>	<p>Sopa d'au amb fideus</p> <p>NO porros</p> <p>Castanyola al forn amb all i julivert</p> <p>NO tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Arròs saltat amb verdures</p> <p>No mongeta verda, porros, tomàquet</p> <p>Llom al forn jardinera</p> <p>patata, NO mongeta verda i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Crema de carbassó</p> <p>No mongeta verda, porros</p> <p>Gall dindi al forn</p> <p>NO tomàquet</p> <p>Fruita de temporada</p>	

L'amanida podrà estar composta per enciam, olives, tomàquet, pastanaga, remolatxa, cogombre o blat de moro

Les fruites de temporada poden ser: kiwi, poma, mandarina, taronja, pera, pinya, plàtan i magrana

Les verdures de temporada poden ser: bledes, carxofa, col, bròquil, carbassa, coliflor, espinacs, porro, pastanaga, tomàquet



@cococatering

www.cococatering.com

Revisat per Andrea Rodríguez Sancho

CAT000899

Graduada en Nutrició Humana i Dietètica