	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
				Patata, mongeta verda, pèsols i pastanaga	Pèsols saltats
				Gall dindi a la planxa amb carbassó al forn	Filet de lluç amb forn amb ceba i patata panadera
				Làctic desnatat	Fruita del temps
ALIMENTANT EL PRESENT	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
	Crema de verdures de temporada	Col amb patata	Minestra de verdures	Bledes amb patata	Crema de porros
	Vedella a la planxa amb verdures a la planxa	Filet de salmó a la planxa amb tomàquet al forn	Llonza de porc a la planxa amb carxofa saltada	Truita francesa amb pebrot al forn	Cuixa de pollastre al forn amb alberginia al forn
	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic desnatat	Fruita del temps	Fruita del temps
	DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
	Patata i col·i·flor	Espinacs amb cigrons	Mongeta verda amb patata i pastanaga	Pèsols saltats amb ceba	Saltat de verdures
	Sardines al forn amb espinacs saltats	Gall dindi a la planxa amb ceba i pebrot	Llimanda al forn amb carbassó a la planxa	Vedella a la planxa amb xampinyons	Pit de pollastre amb patata al caliu
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic desnatat
	DILLUNS 30				
	Minestra de verdures				
	Llom de porc amb tomàquet al forn				
	Fruita del temps				

Les amanides de guarnició tindran els següents ingredients: enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives.
Els làctics seran: iogurts naturals o de sabors, natilles, flams i iogurts líquids.
La fruita de setembre serà: síndria, nectarina, meló, poma, pera i plàtan.

Sant Rafael

setembre 2019
menú hipocalòric

Tornem a l'escola! És important tornar a recuperar els bons hàbits alimentaris potenciant verdures i hortalisses així com la fruita de temporada!

Agora Col·lectivitats

ISO 9001 CALIDAD · ISO 14001 MEDIO AMBIENTE · ISO 22000 SEGURIDAD ALIMENTARIA

www.agoracatering.es // info@agoracatering.es
Crta. Santa Creu de Calafell, 35 Baixos
Gavà , Barcelona
93.638.87.03

Estem treballant conjuntament amb Cesnut Nutrició per oferir-vos la màxima qualitat dietética en la programació dels nostres menús. Per qualsevol dubte del nostre menú contacti amb l'equip de Dietistes-Nutricionistes a info@cesnut.com o per telèfon en el 93 364 12 12.

CESNUT NUTRICIÓN Consultoría Nutricional

ALIMENTANT EL FUTUR