

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

FESTIU	3	4	5	6	7
	Sopa de peix (brou casolà de peix i pasta fina)	Patata i bròquil al vapor amb oli d'oliva	Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) i formatge ratllat	Mongetes blanques estofades amb verdures	
	Ous a la jardineria (pèsols i pastanaga)	Rap al forn amb enciam, tomàquet i olives	Truita de patata i carbassó amb enciam, blat de moro i tomàquet	Llimanda al forn amb tomàquet al forn	
	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Fruita del temps	
10	11	12	13	14	
Llenties estofades amb verdures (ceba, tomàquet, pastanaga, pebrot, sense xoriç)	Mongeta verda amb patata i pastanaga i oli d'oliva	Fideuà amb sípia i allioli (sofregit, sípia, músclos, brou de peix i allioli)	Amanida de patata (patata, ceba, pebrot i tomàquet)	Amanida d'arròs (arròs, pèsols, blat de moro i pastanaga, sense pernil dolç)	
Truita francesa amb enciam, tomàquet cherry i pastanaga	Llimanda al forn amb enciam, blat de moro i olives	Ous amb salsa i bolets	Rodanxa de lluç arrebossada amb enciam, pastanaga i blat de moro	Abadejo a la planxa amb enciam, tomàquet i olives	
Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	
17	18	19	20	21	
Crema de verdures de temporada amb crostonets de pa	Amanida de cigrons (cigrons, tomàquet, pebrot i tonyina)	Arròs amb salsa de tomàquet	Amanida russa (patata, mongeta verda, pastanaga, pèsols, tonyina, ou dur i maionesa)	Menú aniversari Pizza casolana de tomàquet, orenga, tonyina i mozzarella	
Fogoner al forn amb enciam, olives i blat de moro	Truita de patata amb enciam, pastanaga i blat demoro	Filet de lluç al forn amb enciam, blat de moro i pastanaga	Truita de formatge amb amanida	Nuggets de peix amb patates xips	
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Gelat	



Bon estiu!!!



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Juny 2019
Menú sense carn



Els cogombres són font minerals com el potassi i rics en vitamina C. Li donaran un toc fresc i diferent als teus plats d'estiu.



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

Estem treballant conjuntament amb Cesnut Nutrició per oferir-vos la màxima qualitat dietètica 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.

Les amanides de guarnició tindran els següents ingredients: enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, pebrot, cogombre, ceba i olives.

Els làctics seran: iogurts naturals o de sabors, natilles, flams i iogurts líquids.

La fruita de juny serà: poma, pera, plàtan, taronja.

