

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 bolonyesa (sofregit de ceba, tomàquet i carn picada) (sense formatge ratllat)	Mongetes blanques estofades amb verdures	
	Estofat de gall dindi a la jardinera (pèsols i pastanaga)	Pernil brassejat 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 sense lactosa	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 casolà i allioli)	Amanida de Alemanya (patata, ceba, frankfurt, cogombrets, maionesa i mostassa)	Amanida d'arròs (arròs, pèsols, blat de moro i pastanaga, sense pernil dolç)	
Truita francesa amb enciam, tomàquet cherry i pastanaga	Cuixa de pollastre a la llimona amb enciam, blat de moro i olives	Gall dindi a la planxa amb bolets	Lluç al forn amb enciam, pastanaga i blat de moro	Salsitxes a la planxa amb enciam, tomàquet i olives	
Fruita del temps	Làctic sense lactosa	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	
17	18	19	20	21	
Crema de verdures de temporada (sense formatge)	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 Espaguetis a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) (sense formatge ratllat)	
Hamburguesa a la planxa 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	Magre de porc a la pinya (salsa especial)	Pollastre a la planxa amb patates xips	
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic sense lactosa	



Bon estiu!!!



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Juny 2019



SENSE LACTOSA



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 sense lactosa.

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

