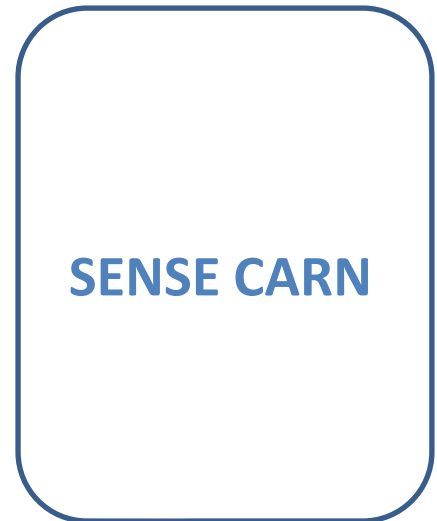


Bon inici de curs!



setembre 2019
menú escolar

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
						DIJOUS 12		DIVENDRES 13	
						Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat		Arròs de muntanya (sofregit, pebrot, pastanaga, mongeta verda, albergínia i carbassó)	
						Croquetes de bacallà amb enciam, pastanaga i olives verdes		Filet de lluç amb forn amb ceba i patata panadera	
						Fruita del temps		Fruita del temps	
DILLUNS 16		DIMARTS 17		DIMECRES 18		DIJOUS 19		DIVENDRES 20	
Crema de verdures de temporada amb formatge i crostonets de pa		Amanida de pasta (pasta, blat de moro, tomàquet i olives verdes, sense pernil dolç)		Llenties amb verdures (ceba, tomàquet, patata, carbassó, porro, pastanaga, pebrot)		Arròs amb salsa de tomàquet		Sopa de pescadors (brou casolà de peix i pasta fina)	
Truita de patata amb xampinyons saltats		Rodanxa de lluç arrebossada amb tomàquet al forn		Abadejo al forn amb enciam, pastanaga i olives verdes		Truita francesa amb enciam, blat de moro i olives negres		Salmó al forn amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry	
Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps	
DILLUNS 23		DIMARTS 24		DIMECRES 25		DIJOUS 26		MENÚ ANIVERSARI 27	
Paella marinera (sofregit, sípia, múscols i brou de peix)		Cigrons estofats amb col i pastanaga		Mongeta verda amb patata i pastanaga i oli d'oliva		Brou de verdures amb pasta		Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat / pizza de tonyina	
Truita de patata amb enciam, olives verdes i pastanaga		Daus de caella enfarinats amb enciam, tomàquet i blat de moro		Salmó amb salsa primavera (ceba, pebrot verd, brou de peix i farina) Enciam i tomàquet		Truita francesa amb xampinyons saltats		Nuggets de peix amb patates fregides	
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Gelats	
DILLUNS 30									
Amanida russa (patata, mongeta verda, pastanaga, pèsols, tonyina, ou dur i maionesa)									
Fogoner al forn amb enciam, tomàquet i blat de moro									
Fruita del temps									



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 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.