

# Bon inici de curs!



setembre 2019  
menú escolar

ALIMENTANT EL FUTUR

DILLUNS 16		DIMARTS 17		DIMECRES 18		DIJOUS 19		DIVENDRES 20	
Crema de verdures de temporada (sense crostonets de pa, sense formatge)		Amanida de pasta (pasta, tonyina, blat de moro, tomàquet i olives verdes)(sense pernil dolç)		Llenties a la Riojana (ceba, tomàquet, pastanaga, pebrot i xoriç)		Arròs amb salsa de tomàquet		Sopa de pescadors (brou casolà de peix i pasta fina) (brou casolà)	
Magre de porc amb salsa de tomàquet i xampinyons		Filet de lluç a la planxa amb tomàquet al forn		Pernil de porc brassejat al forn amb enciam, pastanaga i olives verdes		Truita francesa amb enciam, blat de moro i olives negres		Cuixa de pollastre rostida a les fines herbes amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry	
Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic sense lactosa		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 casolà)		Cigrons estofats amb col i pastanaga		Mongeta verda amb patata i pastanaga i oli d'oliva		Sopa de l'àvia (brou casolà de pollastre i vedella, tires de pollastre i pasta fina)		Macarrons a la bolonyesa (sofregit de ceba i tomàquet i carn picada) sense formatge ratllat	
Truita de patata amb enciam, olives verdes i pastanaga		Llonganissa a la planxa amb enciam, tomàquet i blat de moro		Salmó amb salsa primavera (ceba, pebrot verd, brou de peix casolà i farina) Enciam i tomàquet		Fricandó de vedella amb xampinyons		Pollastre a la planxa amb patates fregides	
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic sense lactosa	
DILLUNS 30									
Amanida russa (patata, mongeta verda, pastanaga, pèsols, tonyina, ou dur i maionesa)									
Hamburguesa a la planxa amb enciam, tomàquet i blat de moro									
Fruita del temps									

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

Els làctics seran sense lactosa

La fruita de setembre serà: síndria, nectarina, meló, poma, pera i plàtan.



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 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.

