

FESTIU	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
		Macarrons amb salsa rústica (sofregit de ceba, tomàquet, alfàbrega i olives negres) amb formatge ratllat		Coliflor, pastanaga i patata al vapor amb oli d'oliva		Arròs de muntanya (sofregit, pebrot, pastanaga, mongeta verda, albergínia, carbassó)		Mongetes blanques i verdures	
		Truita de patates i ceba amb enciam, blat de moro i olives verdes		Pernil de porc brassejat al forn amb enciam, pastanaga i blat de moro		Daus de pollastre adobats amb Patates fregides a daus		Salmó amb tomàquet i ceba	
		Fruita de temporada		Làctic		Fruita de temporada		Fruita de temporada	
		Kcal: 882,3 Prot (gr) 26,4 Lip (gr) 81,8 H.C. (gr) 118,8		Kcal: 593,3 Prot (gr) 29,5 Lip (gr) 67,0 H.C. (gr) 66,7		Kcal: 994,8 Prot (gr) 45,4 Lip (gr) 359,8 H.C. (gr) 117,1		Kcal: 742,6 Prot (gr) 41,7 Lip (gr) 22,8 H.C. (gr) 92,4	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
		Escudella amb cigrons		Espirals amb xoriç (sofregit de ceba, tomàquet i xoriç) amb formatge ratllat		Crema de carbassó amb rostes (carbassó, porro i patata)		Arròs a la bolonyesa de seità (sofregit de ceba, tomàquet i seità)	
		Pollastre rostit amb poma amb enciam i olives verdes		Truita francesa amb enciam, pastanaga i blat de moro		Botifarra a la planxa amb carxofes arrebossades		Palpis de gall dindi a la planxa amb enciam, tomàquet i olives verdes	
		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Làctic		Fruita de temporada	
		Kcal: 589,8 Prot (gr) 23,0 Lip (gr) 67,1 H.C. (gr) 77,2		Kcal: 959,7 Prot (gr) 66,8 Lip (gr) 109,9 H.C. (gr) 78,0		Kcal: 752,5 Prot (gr) 28,6 Lip (gr) 226,1 H.C. (gr) 92,1		Kcal: 826,0 Prot (gr) 38,8 Lip (gr) 76,0 H.C. (gr) 104,5	
DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
		Sopa d'au (brou de pollastre i vedella, i pasta)		Arròs amb verdures		Llenties estofades amb verdures (ceba, tomàquet, patata, carbassó, porro, pastanaga i pebrot)		Pèsols, pastanaga i patata al vapor amb oli d'oliva	
		Mandonguilles a la jardinera (pèsols, pastanaga i patata)		Lluç al forn amb picada d'all i julivert amb Enciam, tomàquet i pastanaga		Truita de formatge amb enciam, blat de moro i olives verdes		Cuixa de pollastre rostida a les fines herbes amb enciam, pastanaga i blat de moro	
		Fruita de temporada		Làctic		Fruita de temporada		Fruita de temporada	
		Kcal: 524,5 Prot (gr) 31,7 Lip (gr) 64,7 H.C. (gr) 66,9		Kcal: 924,7 Prot (gr) 86,5 Lip (gr) 47,9 H.C. (gr) 109,1		Kcal: 670,8 Prot (gr) 32,2 Lip (gr) 60,1 H.C. (gr) 95,6		Kcal: 978,2 Prot (gr) 62,2 Lip (gr) 87,2 H.C. (gr) 82,6	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	Menú Aniversari	26
		Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva		Cigrons cuinats amb verdures		Arròs amb salsa de tomàquet		Pizza casolana de tomàquet, orenga, pernil dolç i mozzarella	
		Fricandó de vedella amb xampinyons		Palometa al forn amb picada d'all i julivert amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry		Truita de patates i ceba amb enciam, pastanaga i blat de moro		Croquetes de rostit amb enciam, tomàquet i olives verdes	
		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Làctic	
		Kcal: 821,2 Prot (gr) 31,0 Lip (gr) 25,9 H.C. (gr) 112,8		Kcal: 691,8 Prot (gr) 32,1 Lip (gr) 22,5 H.C. (gr) 87,1		Kcal: 479,3 Prot (gr) 31,9 Lip (gr) 54,0 H.C. (gr) 52,9		Kcal: 780,2 Prot (gr) 17,4 Lip (gr) 70,1 H.C. (gr) 115,5	
DILLUNS	29	FESTIU	30						
		Bròquil i patata amb oli d'oliva							
		Truita francesa amb enciam, pastanaga i olives verdes							
		Fruita de temporada							
		Kcal: 668,2 Prot (gr) 32,0 Lip (gr) 72,5 H.C. (gr) 75,7							



Novembre 2021

BASAL

Sabies que l'alvocat ja era consumit pels asteques? És una fruita peculiar pel seu baix contingut en aigua i el seu alt contingut en greixos. Així i tot, són greixos saludables, amb un elevat contingut en Omega-9. També aporta Vitamina E, C y Potassi

Agora
Collectivitats

Ha superado la auditoría que estimula resultados
ISO 9001 CALIDAD
CERTIFICADO ENAC

Ha superado la auditoría que estimula resultados
ISO 14001 MEDIO AMBIENTE
CERTIFICADO ENAC

Ha superado la auditoría que estimula resultados
ISO 22000 SEGURIDAD ALIMENTARIA
CERTIFICADO ENAC

Ctra. Santa Creu de Calafell, núm. 35, bxs.
08850 - Gavà - Barcelona
Tel. 93.638.87.03
info@agoracatering.es / www.agoracatering.es

Les amanides de guarnició tindran els següents ingredients: enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, olives i oli d'oliva verge.

Els làctics seran: iogurts naturals o de sabors.

La fruita del mes serà: poma, pera, plàtan, mandarina i taronja.



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.