

	DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6	
	DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13	
					FESTIU		Pèsols saltejats amb pernil dolç		Crema de carbassó amb rostes de pa		
							Peix blanc al forn amb juliana de verdures		Pollastre arrebossat amb cereals de blat de moro i amanida verda		
							logurt/Fruita de temporada		logurt/Fruita de temporada		
	DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20	
	PLAT ÚNIC COMPLET:		Espinacs saltejats a l'allet		Pasta fina amb verdures		Llàmines de patata amb porro i pastanaga al forn		Crema de verdures		
	Wok d'arròs amb verdures i ou		Salsitxes amb salsa de tomàquet i muntanyeta d'arròs		Peix blau/blanc amb puré de carbassa		Croquetes de rostit amb enciam, pastanaga i olives verdes		Peix blanc al forn amb pastanaga baby		
	logurt/Fruita de temporada		logurt/Fruita de temporada		Broquetes de fruita de temporada		Gelatina de fruita fresca		Fruita de temporada		
	DILLUNS	23	DIMARTS	24	DIMECRES	25	DIJOUS	26	MENÚ ANIVERSARI 27		
	Crema de carbassó		Brou de pollastre		Bròquil verd amb patata		PLAT COMBINAT:		Espàrrecs verds saltats amb gambetes		
	Lluç al forn amb salsa verda		Pa amb tomàquet i embotits magres		Truita a la francesa amb amanida		Quinoa saltada amb verdures i daus de pernil dolç		Truita de formatge amb enciam i blat de moro		
	logurt/Fruita de temporada		Macedonia de fruites fresques		logurt/Fruita de temporada		Fruita de temporada		logurt/Fruita de temporada		
	DILLUNS	30									
	Sopa minestrone										
	Peix blau/blanc a la planxa amb all i julivert amb guarnició d'hummus i dips de verdures										
	logurt/Fruita de temporada										

ALIMENTANT EL FUTUR

Proposta de sopar

Setembre 2019

Tornem a l'escola! És important tornar a recuperar els bons hàbits alimentaris potenciant verdures i hortalisses així com la fruita de temporada!

Agora

Col·lectivitats



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

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.

CESNUT
 NUTRICION
 Consultoria Nutricional

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

ALIMENTANT EL FUTUR