

	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Arròs blanc amb oli d'oliva i orenga	Amanida de pasta (pasta, enciam, olives i pernil dolç) sense tomàquet	Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	Patates gratinades amb formatge	Crema de carbassó (sense ceba, porro)
Magre a la planxa amb enciam i olives verdes	Truita francesa amb carbassó al forn	Lluç al forn amb enciam i cogombre	Cuixa de pollastre rostida al forn amb enciam i olives negres	Daus de gall dindi al forn amb enciam i cogombre
logurt natural sense sucre	Gelatina	logurt natural sense sucre	Gelatina	logurt natural sense sucre
Kcal: 673,6 Prot (gr) 32,3 Lip (gr) 83,0 H.C. (gr) 99,5	Kcal: 756,6 Prot (gr) 31,2 Lip (gr) 68,1 H.C. (gr) 96,4	Kcal: 615,8 Prot (gr) 29,0 Lip (gr) 60,0 H.C. (gr) 72,3	Kcal: 1186,5 Prot (gr) 63,0 Lip (gr) 118,9 H.C. (gr) 107,1	Kcal: 567,7 Prot (gr) 38,7 Lip (gr) 54,4 H.C. (gr) 60,8
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	Menú Aniversari 25
Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	Espinacs amb patates	Paella marinera (sípia, músclos i brou de peix) (sense sofregit)	Sopa de verdura	Macarrons blancs, formatge i orenga amb oli d'oliva, oregan y formatge ratllat
Salmó a la planxa amb enciam i olives verdes	Llonganissa a la planxa amb enciam i cogombre	Truita de patates sense ceba amb enciam i olives verdes	Bistec de vedella a la planxa amb xampinyons saltats	Nuggets de pollastre casolans amb Patates fregides
Gelatina	logurt natural sense sucre	Gelatina	logurt natural sense sucre	Gelatina
Kcal: 724,3 Prot (gr) 30,8 Lip (gr) 101,4 H.C. (gr) 72,3	Kcal: 678,0 Prot (gr) 28,7 Lip (gr) 69,6 H.C. (gr) 64,6	Kcal: 937,6 Prot (gr) 29,6 Lip (gr) 102,5 H.C. (gr) 123,5	Kcal: 633,7 Prot (gr) 72,0 Lip (gr) 79,2 H.C. (gr) 268,1	Kcal: 1123,6 Prot (gr) 42,7 Lip (gr) 410,7 H.C. (gr) 118,4
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Patata amb mongeta verda, tonyina y ou dur	Espinacs amb patates	Espaguetis blancs, oli d'oliva, formatge i orenga		
Pernil de porc brassejat al forn amb enciam i olives negres	Lluç al forn amb enciam i olives verdes	Palpis de gall dindi a la planxa amb enciam i cogombre		
logurt natural sense sucre	Gelatina	logurt natural sense sucre		
Kcal: 724,1 Prot (gr) 35,2 Lip (gr) 183,5 H.C. (gr) 66,4	Kcal: 626,8 Prot (gr) 31,5 Lip (gr) 94,9 H.C. (gr) 60,8	Kcal: 679,6 Prot (gr) 34,6 Lip (gr) 57,2 H.C. (gr) 88,0		

Setembre 2020

BAIX FRUCTOSA

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

Ha superado la auditoria que estimulo resultados  
**ISO 9001 CAIDAD**  
 Ha superado la auditoria que estimulo resultados  
**ISO 14001 MEDIO AMBIENTE**  
 Ha superado la auditoria que estimulo resultados  
**ISO 22000 SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
 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 el següents ingredients: enciam, cogombre i olives.

Els làctics seran iogurts naturals sense sucre.

Verdura a utilitzar: bròquil, api, carxofes, xampinyons, bledes, patata (vella), carbassó, coliflor, col, mongeta verda i espinacs.



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.