

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

<p>3</p> <p>Arròs de muntanya (sofregit, pebrot, pastanaga, mongeta verda, albergínia i carbassó, sense brou)</p> <p>Vedella a la planxa amb enciam, pastanaga i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Sopa de peix (brou casolà de peix i pasta sense gluten)</p> <p>Estofat de gall dindi a la jardineria (sense farina)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Patata i bròquil al vapor amb oli d'oliva</p> <p>Pernil brassejat al forn amb enciam, tomàquet i olives</p> <p>Làctic</p>	<p>6</p> <p>Macarrons a la bolonyesa (sofregit de ceba, tomàquet i carn picada, pasta sense gluten)</p> <p>Truita de formatge amb enciam, blat de moro i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>7</p> <p>Amanida de fesols (fesols, tomàquet, pebrot, ou dur i olives)</p> <p>Fogoner al forn amb tomàquet al forn</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>10</p> <p>Llenties a la Riojana (ceba, tomàquet, pastanaga, pebrot i xoriç)</p> <p>Truita francesa amb enciam, tomàquet cherry i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Mongeta verda amb patata i pastanaga i oli d'oliva</p> <p>Cuixa de pollastre a la llimona amb enciam, blat de moro i olives</p> <p>Làctic</p>	<p>12</p> <p>Fideuà amb sípia i allioli (sofregit, sípia, músclos, brou de peix casolà, pasta sense gluten)</p> <p>Rodó de gall dindi rostit amb bolets (salsa especial sense farina)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>13</p> <p>Amanida de Alemanya (patata, ceba, frankfurt, cogombrets, maionesa i mostassa)</p> <p>Lluç al forn amb enciam, pastanaga i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Amanida d'arròs (arròs, pèsols, blat de moro, pastanaga i pernil dolç)</p> <p>Salsitxes a la planxa amb enciam, tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>17</p> <p>Crema de verdures de temporada (sense crostonets de pa)</p> <p>Hamburguesa a la planxa amb enciam, olives i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Amanida de cigrons (cigrons, tomàquet, pebrot i tonyina)</p> <p>Truita de patata amb enciam, pastanaga i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Filet de lluç al forn amb enciam, blat de moro i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Amanida russa (patata, mongeta verda, pastanaga, pèsols, tonyina, ou dur i maionesa)</p> <p>Magre de porc a la pinya (salsa especial, sense farina)</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Menú aniversari</p> <p>Panini casolà de tomàquet, pernil dolç, orenga i mozzarella (amb pa sense gluten)</p> <p>Pollastre a la planxa amb patates fregides</p> <p>Gelat</p>



Bon estiu!!!



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Juny 2019



SENSE GLUTEN



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.



Les amanides de guarnició tindran els següents ingredients: enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, pebrot, cogombre, ceba i olives.
 Els làctics seran: iogurts naturals o de sabors, natilles, flams i iogurts líquids.
 La fruita de juny serà: poma, pera, plàtan, taronja.