

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
		1 FESTIU	2 Arròs amb gall dindi i xampinyons (sense brou) Truitada francesa amb enciam, pastanaga i blat de moro Fruita del temps	3 Crema de verdures de temporada (sense formatge) Gall dindi a la planxa amb amanida Fruita del temps
6 Arròs amb salsa de tomàquet Truitada francesa amb enciam, tomàquet i blat de moro Fruita del temps	7 Sopa de l'àvia (brou casolà de pollastre i vedella, tires de pollastre i pasta fina) Magre de porc a la jardineria (pèsols, patata i pastanaga) Fruita del temps	8 Bròcoli amb patata, pastanaga i oli d'oliva Pit de pollastre a la planxa amb carbassó al forn Fruita del temps	9 Mongetes blanques estofades amb carbassa (sense botifarra) Gall dindi a la planxa amb enciam, pastanaga i tomàquet Làctic sense lactosa	10 Macarrons amb salsa rústica (sofregit de ceba i tomàquet, alfàbrega i olives negres) (sense formatge ratllat) Fogoner al forn amb picada Enciam, blat de moro i pastanaga Fruita del temps
13 Llenties estofades amb verdures (porro, tomàquet, pebrot, pastanaga i carbassó) Botifarra a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps	14 Paella marinera (sofregit, sípia, músclos i brou casolà) Truitada francesa amb enciam, pastanaga i blat de moro Làctic sense lactosa	15 Crema de carbassa (sense formatge) Aletes de pollastre adobades amb enciam, blat de moro i olives Fruita del temps	16 Espaguetis a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) (sense formatge ratllat) Lluç al forn amb enciam i tomàquet Fruita del temps	17 Sopa d'estrelles (brou casolà de pollastre i vedella amb pasta) Fricandó de vedella amb xampinyons Fruita del temps
20 Verdura tricolor (mongeta verda, patata i pastanaga) amb oli d'oliva Rap a la marinera (sofregit, músclos, sense brou) Fruita del temps	21 Cigrons estofats (porro, pebrot, pastanaga) Hamburguesa de porc i vedella a la planxa amb ceba i patata panadera Fruita del temps	22 Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) (sense formatge ratllat) Truitada francesa amb enciam, pastanaga i blat de moro Fruita del temps	23 Sopa de pescadors (brou casolà de peix i pasta fina) Cuixa de pollastre a l'ast amb enciam, tomàquet i pastanaga Làctic sense lactosa	24 Arròs amb salsa de tomàquet Caella enfarinada (sense llet) amb enciam, pastanaga i olives Fruita del temps
27 Crema de carbassó (sense formatge) Magre de porc amb salsa de tomàquet i xampinyons Fruita del temps	28 Amanida russa (patata, mongeta verda, pastanaga, pèsols, tonyina, ou dur i maionesa) Palpis de gall dindi a la planxa amb tomàquet al forn (sense formatge) Fruita del temps	29 Llenties estofades amb verdures (porro, pebrot, tomàquet, pastanaga, sense bacó) Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert amb enciam, blat de moro i pastanaga Fruita del temps	30 Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga i blat de moro, sense pèril dolç) Truitada de patata amb enciam, tomàquet i olives negres Fruita del temps	31 Menú aniversari Pizza casolana de tomàquet, tonyina, orenga (sense mozzarella) Pollastre a la planxa amb patates fregides Enciam i pastanaga Làctic sense lactosa

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

Els làctics seran sense lactosa.

La fruita de maig serà: poma, pera, plàtan, taronja i mandarina.

CESNUT
NUTRICIÓN
Consultoria Nutricional

Alimentant el Present, Alimentant el Futur.

Maig 2019



SENSE
LACTOSA



Agora
ol·lectivitats



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

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.