

	DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4	
	Llenties estofades amb verdures (ceba, porro, tomàquet, pebrot, carbassó, pastanaga i patata)		Espaguetis a la carbonara (ceba, crema de llet i bacó, pasta sense gluten) amb formatge ratllat		Sopa de peix (brou casolà de peix amb pasta sense gluten)		Arròs amb salsa de tomàquet		
	Gall dindi a la planxa amb enciam, blat de moro i olives verdes		Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert		Cuixa de pollastre rostida amb samfaina		Truita de pernil dolç amb enciam, pastanaga i olives negres		
	Fruita del temps		Enciam, i tomàquet Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic		
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
Crema de carbassó i formatge (patata, porro, carbassó) (sense rostes de pa)		Arròs amb pollastre (sofregit i daus de pollastre, brou casolà)		Patata i bròquil amb oli d'oliva		Mongetes blanques estofades		Fideuà amb sípia i allioli (sofregit, sípia i brou casolà de peix i pasta sense gluten)	
Magre de porc amb salsa de pinya (salsa especial, sense farina)		Daus de caella al forn amb enciam, tomàquet i pastanaga		Salsitxes de porc amb carbassó a la planxa		Truita francesa amb enciam, tomàquet cherry i pastanaga		Pit de pollastre a la planxa amb enciam, tomàquet i pastanaga	
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps	
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Colzets amb tonyina (sofregit de ceba, tomàquet i tonyina, pasta sense gluten)		Crema de patata, pastanaga i col-i-flor (sense crostonets de pa)		Arròs amb salsa de tomàquet		Patata, pèsols i ou dur		Llenties estofades amb bacó (porro, pastanaga, pebrot i bacó)	
Truita de patata amb enciam, olives i blat de moro		Cuixa de pollastre a l'ast amb enciam, tomàquet i olives		Hamburguesa de porc i vedella a la planxa amb enciam, pastanaga i blat de moro		Rodó de gall dindi rostit amb xampinyons (salsa especial, sense farina)		Lluç a la Biscaïna (sense farina)	
Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	MENÚ ANIVERSARI 25	
Arròs a la milanesa (sofregit, pernil dolç i xampinyons, sense brou)		Sopa d'estrelles (brou casolà de pollastre i vedella i pasta sense gluten)		Verdura tricolor (mongeta verda, patata i pastanaga) amb oli d'oliva		Cigrons estofats amb espinacs (porro, pebrot, pastanaga i espinacs)		Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet, pasta sense gluten) amb formatge ratllat	
Filet de lluç al forn amb enciam, pastanaga i olives		Magre de porc amb ceba i tomàquet		Rap a la marinera (sofregit, brou de peix casolà, sense farina)		Truita de formatge amb enciam, tomàquet i blat de moro		Aletes de pollastre adobades amb patates fregides Enciam i pastanaga	
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	MENÚ CASTANYANDA 30		DIJOUS	31		
Trinxat de la Cerdanya (patata, all, col, cansalada i oli d'oliva)		Llenties a la Riojana (ceba, tomàquet, patata, pastanaga, pebrot i xoriç)		Crema de carbassa i moniato (sense crostonets de pa)					
Gall dindi a la planxa amb enciam, tomàquet i blat de moro		Truita de tonyina amb tomàquet gratinat		Llom amb salsa de castanyes (salsa especial, sense farina) Enciam i tomàquet					
Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic					

ALIMENTANT EL FUTUR

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 d'octubre serà: Poma, pera, plàtan, taronja i mandarina



octubre 2019
menú escolar



www.agoracatering.es // info@agoracatering.es
Ctra. 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.

