

	DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4	
	Llenties estofades amb verdures (ceba, porro, tomàquet, pebrot, carbassó, pastanaga i patata)		Espaguetis a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet, sense formatge)		Sopa de peix (brou casolà de peix amb pasta fina)		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 francesa amb enciam, pastanaga i olives negres		
	Fruita del temps		Enciam, i tomàquet		Fruita del temps		Làctic sense lactosa		
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
Crema de carbassó (patata, porro, carbassó) (sense formatge)		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 de peix casolà)	
Magre de porc amb salsa de pinya (salsa especial)		Daus de caella enfarinats (sense llet) amb enciam, tomàquet i pastanaga		Salsitxes a la planxa 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 sense lactosa		Fruita del temps	
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Colzets amb tonyina (sofregit de ceba, tomàquet i tonyina) (sense formatge ratllat)		Crema de patata, pastanaga i col-i-flor (sense formatge)		Arròs amb salsa de tomàquet		Patata, pèsols i ou dur		Llenties estofades amb verdures (porro, pastanaga, pebrot, sense 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		Gall dindi a la planxa amb xampinyons		Lluç a la Biscaïna (sense brou)	
Fruita del temps		Làctic sense lactosa		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	MENÚ ANIVERSARI 25	
Arròs amb bolets (sense pernil dolç)		Sopa d'estrelles (brou casolà de pollastre i vedella amb estrelletes)		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) (sense formatge)	
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)		Truita francesa amb enciam, tomàquet i blat de moro		Aletes de pollastre adobades amb patates fregides	
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Enciam i pastanaga	
								Làctic sense lactosa	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	MENÚ CASTANYANDA 30		DIJOUS	31		
Trinxat de la Cerdanya (patata, all, col, oli d'oliva, sense cansalada)		Llenties a la Riojana (ceba, tomàquet, patata, pastanaga, pebrot i xoriç)		Crema de carbassa i moniato (sense formatge)					
Gall dindi a la planxa amb enciam, tomàquet i blat de moro		Truita de tonyina amb tomàquet al forn (sense formatge)		Llom a la planxa amb enciam i tomàquet					
Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic sense lactosa					



Les amanides de guarnició tindran els següents ingredients: enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives.
 Els làctics seran sense lactosa.
 La fruita d'octubre serà: Poma, pera, plàtan, taronja i mandarina



octubre 2019
menú escolar



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.

