

Bon inici de curs!



setembre 2019
menú escolar

SENSE GLUTEN

Agora
Collectivitats



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.



A
L
I
M
E
N
T
A
N
T
E
L
P
R
E
S
E
N
T

DIJOUS 12		DIVENDRES 13		
Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) (pasta sense gluten) amb formatge ratllat		Arròs de muntanya (sofregit, pebrot, pastanaga, mongeta verda, albergínia i carbassó, brou casolà)		
Gall dindi a la planxa amb enciam, pastanaga i olives verdes		Filet de lluç amb forn amb ceba i patata panadera		
Fruita del temps		Fruita del temps		
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIJOURS 20
Crema de verdures de temporada amb formatge (sense crostonets de pa)	Amanida de pasta (pasta sense gluten, pernil dolç, blat de moro, tomàquet i olives verdes)	Llenties a la Riojana (ceba, tomàquet, pastanaga, pebrot i xoriç)	Arròs amb salsa de tomàquet	Sopa de pescadors (brou casolà de peix i pasta sense gluten)
Magre de porc amb salsa de tomàquet i xampinyons	Filet de lluç a la planxa amb tomàquet al forn	Pernil de porc brassejat al forn amb enciam, pastanaga i olives verdes	Truita francesa amb enciam, blat de moro i olives negres	Cuixa de pollastre rostida a les fines herbes amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry
Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Fruita del temps
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOURS 26	MENÚ ANIVERSARI 27
Paella marinera (sofregit, sípia, múscols i brou de peix casolà)	Cigrons estofats amb col i pastanaga	Mongeta verda amb patata i pastanaga i oli d'oliva	Sopa de l'àvia (brou casolà de pollastre i vedella, tires de pollastre i pasta sense gluten)	Macarrons a la bolonyesa (sofregit de ceba i tomàquet i carn picada)(pasta sense gluten) / panini amb na sense gluten
Truita de patata amb enciam, olives verdes i pastanaga	Llonganissa a la planxa amb enciam, tomàquet i blat de moro	Salmó amb salsa primavera (sense farina, brou de peix casolà)	Vedella a la planxa amb xampinyons	Pollastre a la planxa amb patates fregides
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Gelat
DILLUNS 30				
Amanida russa (patata, mongeta verda, pastanaga, pèsols, tonyina, ou dur i maionesa)				
Hamburguesa a la planxa amb enciam, tomàquet i blat de moro				
Fruita del temps				

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 de setembre serà: síndria, nectarina, meló, poma, pera i plàtan.