

Bon inici de curs!



setembre 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.

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) sense 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
Crema de verdures de temporada (sense crostonets de pa, sense formatge)	Amanida de pasta (pasta, tonyina, blat de moro, tomàquet i olives verdes)(sense pernil dolç)	Llenties a la Riojana (ceba, tomàquet, pastanaga, pebrot i xoriç)	Arròs amb salsa de tomàquet
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
Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic sense lactosa	Fruita del temps
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26
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 fina)
Truita de patata amb enciam, olives verdes i pastanaga	Llonganissa a la planxa amb enciam, tomàquet i blat de moro	Salmó amb salsa primavera (ceba, pebrot verd, brou de peix casolà i farina) Enciam i tomàquet	Fricandó de vedella amb xampinyons
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
DILLUNS 30	MENÚ ANIVERSARI 27		
Amanida russa (patata, mongeta verda, pastanaga, pèsols, tonyina, ou dur i maionesa)	Macarrons a la bolonyesa (sofregit de ceba i tomàquet i carn picada) sense formatge ratllat		
Hamburguesa a la planxa amb enciam, tomàquet i blat de moro	Pollastre a la planxa amb patates fregides		
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 de setembre serà: síndria, nectarina, meló, poma, pera i plàtan.

