

**Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres**

		<b>FESTIU</b>		1	2	3
				Arròs amb gall dindi i xampinyons	Crema de verdures de temporada amb formatge	
				Truita francesa amb enciam, pastanaga i blat de moro	Canelons de carn gratinats amb beixamel	
				Fruita del temps	Fruita del temps	
				Kcal: 683 Prot: 26g Lip: 19g	Kcal: 746 Prot: 24g Lip: 28g	H.C: 76g H.C: 84g
6	7	8	9	10		
Arròs amb salsa de tomàquet	Sopa de l'àvia (brou casolà de pollastre i vedella, tires de pollastre i pasta fina)	Bròcoli amb patata, pastanaga i oli d'oliva	Mongetes blanques estofades amb carbassa i botifarra	Macarrons amb salsa rústica (sofregit de ceba i tomàquet, alfàbrega i olives negres) amb formatge ratllat		
Truita de formatge amb enciam, tomàquet i blat de moro	Mar i Muntanya (mandonguilles, pèsols, pastanaga, patata i sípia)	Pit de pollastre a la planxa a la planxa amb carbassó arrebossat	Llibret de gall dindi amb enciam, pastanaga i tomàquet	Fogoner al forn amb picada Enciam, blat de moro i pastanaga		
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps		
Kcal: 643 Prot: 25g Lip: 22g	Kcal: 691 Prot: 30g Lip: 23g	Kcal: 630 Prot: 27g Lip: 20g	Kcal: 740 Prot: 28g Lip: 27g	Kcal: 712 Prot: 29g Lip: 24g		
H.C: 76g	H.C: 89g	H.C: 71g	H.C: 85g	H.C: 87g		
13	14	15	16	17		
Llenties estofades amb verdures (porro, tomàquet, pebrot, pastanaga i carbassó)	Paella marinera (sofregit, sípia, músclos i brou)	Crema de carbassa amb taronja i crostonets de pa	Raviolis amb salsa de tomàquet i formatge ratllat	Sopa d'estrelles (brou casolà de pollastre i vedella amb pasta)		
Botifarra a la planxa amb tomàquet al forn	Truita de pernil dolç amb enciam, pastanaga i blat de moro	Aletes de pollastre adobades amb enciam, blat de moro i olives	Lluç amb salsa verda (ceba, brou de peix, julivert) Enciam i tomàquet	Fricandó de vedella amb xampinyons		
Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps		
Kcal: 709 Prot: 26g Lip: 21g	Kcal: 724 Prot: 29g Lip: 20g	Kcal: 687 Prot: 28g Lip: 23g	Kcal: 722 Prot: 30g Lip: 25g	Kcal: 690 Prot: 28g Lip: 23g		
H.C: 78g	H.C: 83g	H.C: 88g	H.C: 91g	H.C: 79g		
20	21	22	23	24		
Verdura tricolor (mongeta verda, patata i pastanaga) amb oli d'oliva	Cigrons estofats (porro, pebrot, pastanaga)	Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat	Sopa de pescadors (brou casolà de peix i pasta fina)	Arròs amb salsa de tomàquet		
Rap a la marinera (sofregit, músclos i brou de peix)	Hamburguesa de porc i vedella a la planxa amb ceba i patata panadera	Truita francesa amb enciam, pastanaga i blat de moro	Cuixa de pollastre a l'ast amb enciam, tomàquet i pastanaga	Caella enfarinada (casolà) amb enciam, pastanaga i olives		
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps		
Kcal: 739 Prot: 256g Lip: 24g	Kcal: 650 Prot: 24g Lip: 23g	Kcal: 672 Prot: 32g Lip: 22g	Kcal: 697 Prot: 28g Lip: 24g	Kcal: 729 Prot: 32g Lip: 25g		
H.C: 82g	H.C: 80g	H.C: 98g	H.C: 73g	H.C: 90g		
27	28	29	30	31		
Crema de carbassó amb formatge i crostonets de pa	Amanida russa (patata, mongeta verda, pastanaga, pèsols, tonyina, ou dur i maionesa)	Llenties estofades amb bacó (porro, pebrot, tomàquet, pastanaga i bacó)	Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç i blat de moro)	<b>Menú aniversari</b> Pizza casolana de tomàquet, pernil dolç, orenga i mozzarella		
Mandonguilles amb salsa de tomàquet i xampinyons	Palpis de gall dindi a la planxa amb tomàquet gratinat	Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert amb enciam, blat de moro i pastanaga	Truita de patata amb enciam, tomàquet i olives negres	Nuggets de pollastre amb patates fregides Enciam i pastanaga		
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Gelats		
Kcal: 664 Prot: 26g Lip: 20g	Kcal: 738 Prot: 28g Lip: 24g	Kcal: 695 Prot: 26g Lip: 27g	Kcal: 697 Prot: 33g Lip: 26g	Kcal: 760 Prot: 33g Lip: 27g		
H.C: 70g	H.C: 76g	H.C: 87g	H.C: 85g	H.C: 98g		

Alimentant el Present, Alimentant el Futur.

**Maig 2019**  
**Menú Escolar**



Amb els nespres s'acosta la calor, una fruita de sabor dolç amb un toc àcid, gustós i refrescant, amb una alta quantitat d'aigua, vitamines i minerals.



[www.agoracatering.es](http://www.agoracatering.es) // [info@agoracatering.es](mailto:info@agoracatering.es)  
Crta. Santa Creu de Calafell, 35 Baixos  
Gavà, Barcelona

Les amanides de guarnició tindran els següents ingredients: enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, pebrot, cogombre, ceba i olives.  
Els làctics seran: iogurts naturals o de sabors, natilles, flams i iogurts líquids.  
La fruita de maig serà: poma, pera, plàtan, taronja i mandarina.



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](mailto:info@cesnut.com) o per telèfon en el 93 364 12 12.