

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1 Espaguetis amb tomàquet Truita de verdures amb amanida Fruita del temps
4 Bròquil amb patates	5 Sopa de l'àvia (brou casolà de gallina i vedella, pasta fina)	6 <b>FESTA</b>	7 <b>FESTA</b>	8 <b>FESTA</b>
Rodanxa de lluç arrebossada amb amanida Fruita del temps	Pernil de porc brassejat al forn amb patates Fruita del temps			
11 Macarrons amb tonyina	12 Cigrons amb xoriço i cansalada	13 Arròs a la milanesa (amb sofregit i costella i cap de llom de porc)	14 Sopa de peix (brou de peix casolà i estrelletes)	15 Mongetes verdes i patates
Rodanxa de lluç al forn amb xips Fruita en almívar	Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps	Limanda arrebossada amb amanida Fruita del temps	Cap de llom rostit a la pinya Làctic	Mandonguilles de vedella i porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps
18 Llenties a la riojana (amb verdures xoriço i cansalada)	19 Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) i formatge ratllat	20 Crema de carbassó amb rostes	21 <b>FESTA</b>	22 Sopa de Nadal (brou casolà de gallina, galets i minimandonguilles)
Escalopa de vedella amb amanida Fruita del temps	Truita de tonyina amb amanida Làctic	Caella al forn amb amanida Fruita del temps		Rodó de gall dindi a la catalana (amb panses prunes i pinyons) amb xips Refresc i torrons

# BON NADAL I FELIÇ 2018

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 desembre serà: poma, pera, plàtan, taronja, mandarina.



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Desembre 2017

**Escola José Echegaray (professors)**

Bon Nadal a Tothom! Gaudeix dels plats tradicionals de la teva llar, és el millor moment i els dies adequats per fer-ho.



**Agora**  
ol-lectivitats



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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1 Pèsols amb patates Truita francesa Fruita del temps
4 Bròquil amb patates Lluç a la planxa Fruita del temps	5 Espinacs amb patates Llom a la planxa Fruita del temps	6 <b>FESTA</b>	7 <b>FESTA</b>	8 <b>FESTA</b>
11 Menestra Lluç a la planxa Fruita del temps	12 Coliflor amb patates Pollastre a la planxa Fruita del temps	13 Pèsols amb patates Limanda a la planxa Fruita del temps	14 Bròquil amb patates Llom a la planxa Làctic	15 Mongetes verdes i patates Vedella a la planxa Fruita del temps
18 Bledes amb patates Vedella a la planxa Fruita del temps	19 Pèsols amb patates Truita de verdures Làctic	20 Mongetes amb patates Lluç a la planxa Fruita del temps	21 <b>FESTA</b>	22 Espinacs amb patates Pollastre a la planxa Refresc i torrons

# BON NADAL I FELIÇ 2018

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 desembre serà: poma, pera, plàtan, taronja, mandarina.



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Desembre 2017

Escola José Echegaray  
(diets)

Bon Nadal a Tothom! Gaudeix dels plats tradicionals de la teva llar, és el millor moment i els dies adequats per fer-ho.



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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1 Espaguetis amb tomàquet Truita francesa amb amanida Fruita del temps
4 Bròquil amb patates Rodanxa de lluç arrebossada amb amanida Fruita del temps	5 Sopa de verdures Truita francesa amb amanida Fruita del temps	6 <b>FESTA</b>	7 <b>FESTA</b>	8 <b>FESTA</b>
11 Macarrons amb tonyina Rodanxa de lluç al forn amb xips Fruita en almívar	12 Cigrons amb verdures Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps	13 Arròs amb tomàquet Limanda arrebossada amb amanida Fruita del temps	14 Sopa de peix (brou de peix casolà i estrelletes) Truita francesa amb amanida Làctic	15 Mongetes verdes i patates Croquetes de bacallà amb amanida Fruita del temps
18 Llenties amb verdures Escalopa de vedella amb amanida Fruita del temps	19 Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) i formatge ratllat Truita de tonyina amb amanida Làctic	20 Crema de carbassó amb rostes Caella al forn amb amanida Fruita del temps	21 <b>FESTA</b>	22 Sopa de verdures Rodó de gall dindi a la catalana (amb panses prunes i pinyons) amb xips Refresc i torrons

# BON NADAL I FELIÇ 2018

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 desembre serà: poma, pera, plàtan, taronja, mandarina.



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Desembre 2017

**Escola José Echegaray (no porc)**

Bon Nadal a Tothom! Gaudeix dels plats tradicionals de la teva llar, és el millor moment i els dies adequats per fer-ho.



**Agora**  
ol-lectivitats



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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1 Espaguetis amb tomàquet Truita francesa amb amanida Fruita del temps
4 Bròquil amb patates Rodanxa de lluç arrebossada amb amanida Fruita del temps	5 Sopa de verdures Truita francesa amb amanida Fruita del temps	6 <b>FESTA</b>	7 <b>FESTA</b>	8 <b>FESTA</b>
11 Macarrons amb tonyina Rodanxa de lluç al forn amb xips Fruita en almívar	12 Cigrons amb verdures Crestes de tonyina amb amanida Fruita del temps	13 Arròs amb tomàquet Limanda arrebossada amb amanida Fruita del temps	14 Sopa de peix (brou de peix casolà i estrelletes) Truita francesa amb amanida Làctic	15 Mongetes verdes i patates Croquetes de bacallà amb amanida Fruita del temps
18 Llenties amb verdures Peix a la planxa amb amanida Fruita del temps	19 Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) i formatge ratllat Truita de tonyina amb amanida Làctic	20 Crema de carbassó amb rostes Caella al forn amb amanida Fruita del temps	21 <b>FESTA</b>	22 Sopa de verdures Croquetes de bacalla amb amanida Refresc i torrons

# BON NADAL I FELIÇ 2018

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 desembre serà: poma, pera, plàtan, taronja, mandarina.



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Desembre 2017

**Escola José Echegaray (no carn)**

Bon Nadal a Tothom! Gaudeix dels plats tradicionals de la teva llar, és el millor moment i els dies adequats per fer-ho.



**Agora**  
ol-lectivitats



ISO 9001:2015 ISO 14001:2015

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