

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1 PLAT UNIC COMPLET Arròs amb verdures i Ou dur Fruita del temps
4 Mongeta tendra amb patata	5 Espaguetis amb salsa de tomàquet	6 Arròs amb verdures saltejades	7 Crema de porro amb ceba	8 Amanida vegetals completa
Bistec de vedella amb tomàquet a la planxa	Pernil dolç amb formatge fresc	Truita de carbassó amb amanida	Pollastre al forn amb salsa	Lluç a la planxa amb amanida
Làctic	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Làctic
11 Crema de pastanaga	12 Gazpatxo	13 Amanida d'arròs amb vegetals	14 Espirals amb xampinyons	15 Tomàquet amb formatge fresc
Pollastre a la planxa amb amanida	Truita de patata amb amanida	Llom amb salsa de tomàquet	Salmó al forn	Panini Casolà
Làctic	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Làctic
18 Arròs tres delícies	19 Bròquil amb patata	20 Minestra de verdures	21 Tomàquet amanit amb tonyina i ceba	22 Crema de carbassó
Pollastre amb salsa	Rotllet de gall d'indi amb formatge fresc	Calamars encebollats	Truita de formatge amb enciam, pastanaga i blat de moro	Remenat d'ou amb xampinyons
Làctic	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Làctic

Alimentant el Present, Alimentant el Futu

Juny 2018
Propostes Sopars

Per augmentar l'absorció de Ferro d'un plat de llegum, es recomana afegir un cítric de postres com la taronja.



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 12 12.

CESNUT
NUTRICIÓN
Consultoria Nutricional