

La pasta, les lleties, els cigrons i les mongetes blanques utilitzades per elaborar els menús d'aquesta escola són d'origen ecològic.

FESTA

FESTA

5		6		7		8		9	
Menestra		Mongetes verdes amb patates		Pèsols amb patates		Espinacs amb patates		Coliflor amb patates	
Llom a la planxa		Pollastre a la planxa		Truita de verdures		Vedella a la planxa		Lluç al forn	
Pinya en el seu suc		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic	
12		13		14		15		16	
Bledes amb patates		Col i patata		Bròquil amb patates		Menestra		Espinacs amb patates	
Truita francesa		Tonyina a la planxa		Pollastre a la planxa		Llom a la planxa		Lluç a la planxa	
Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps	
19		20		21		22		24	
Pèsols amb patates		Menestra		Mongetes amb patata, pastanaga i oli d'oliva		Bròquil amb patates		Bledes amb patates	
Limanda a la planxa		Vedella a la planxa		Pollastre a la planxa		Truita de pernil dolç		Caella a la planxa	
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps	
26		27		28		29		30	
Mongetes verdes amb patates		Coliflor amb patates		Espinacs amb patates		Menestra		Bròquil amb patates	
Lluç a la planxa		Truita francesa		Vedella a la planxa		Lluç a la planxa		Pollastre a la planxa	
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic	

Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Novembre 2018

Escola José Echegaray (diètes)

Sabies que existeixen més de 850 varietats de carbassa? La típica carbassa és rica en betacarotens, responsables del seu color taronja.



www.agoracatering.es // info@agoracatering.es
 Crta. Santa Creu de Calafell, 35 Baixos
 Gavà, Barcelona
 93.638.87.03

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 novembre serà: poma, pera, plàtan, taronja i mandarina.



Estem treballant conjuntament amb Cесnut 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.