

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
			1	2 PLAT UNIC COMPLET Panini de pernil dolç i formatge amb amanida verda Fruita del temps
5 Arròs amb verdures	6 Patata saltejada amb pernil	7 Bròquil amb patata	8 Crema de porro	9 Sopa d'au amb estrelles
Truita de xampinyons Làctic	Lluç a la planxa amb enciam Fruita del temps	Pollastre a la planxa amb tomàquet a amanit Làctic	Salmó al forn amb guarnició d'arròs Fruita del temps	Remenat d'ou amb xampinyons i bastonets de pastanaga Fruita del temps
12 Arròs a l'allet	13 Crema de patata	14 Sopa de pasta fina	15 PLAT UNIC COMPLET	16 Pèsols saltejats amb pernil
Pollastre al forn amb all i julivert Fruita del temps	Truita de carbassó Fruita del temps	Salmó a la planxa amb amanida verda Làctic	Cus-cus amb verdures i daus de pollastre Fruita del temps	Bacallà a l'andalusa amb cherris amanits Fruita del temps
19 Crema de verdures de temporada	20 Amanida caprese	21 Brou de pollastre amb pistons	22 Sopa Minestrone	23 Làmines de patata amb albergínia i formatge al forn
Truita de patates i ceba amb tomàquet amanit Làctic	Torrada d'escalivada i tonyina Fruita del temps	Tonyina amb all i julivert amb carbassó planxa Làctic	Hamburguesa de pollastre amb pebrots del padró Fruita del temps	Remenat d'ou amb blat de moro, espàrrecs i gambetes Fruita del temps
26 Sopa de verdura	27 Crema de porro	28 Patata saltejada amb bacó	29 Espàrrecs verds a la planxa	30 PLAT UNIC COMPLET
Lluç a la planxa amb all i julivert amb guarnició de carbassó Làctic	Pernilets de pollastre a l'allet amb patata panadera Fruita del temps	Truita de pernil dolç Fruita del temps	Seitons a l'andalusa amb tomàquet amanit	Saltejat de quinoa amb pèsols, mongeta, pastanaga i ou

Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Novembre 2018 Proposta sopars

Aquest més ja comença a venir de gust menjar plats calents, els llegums son un aliment molt complet que cal consumir almenys dos cops a la setmana. Els podem introduir com a primer plat guisats, en crema, saltejats i també com a guarnició saludable d'altres plats.



Agora
ol·lectivitat



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

CESNUT
NUTRICIÓN
Consultoría Nutricional



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