

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

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

				1 Pizza italiana Nuggets de pollastre amb patates fregides Làctic Kcal.721 Lip: 25 g. Prot: 30 g. H.C: 88 g.					
4		5		6		7		8	
Arròs amb salsa de tomàquet		Lenties estofades amb verdures (porro, tomàquet, pebrot, pastanaga i carbassó)		Sopa de peix		Espaguetis a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat		Delícies de lluç amb amanida	
Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps	
Kcal. 596 Lip: 19g		Prot: 29g HC 89g		Kcal. 728 Lip: 17g		Prot: 51g HC 90g		Kcal.721 Lip: 25 g. Prot: 30 g. H.C: 88 g.	
11		12		13		14		15	
Crema de carbassó amb rostes		Fideus a la cassola amb costella cap de llom i verdures		Sopa d'au i verdures		Mongetes blanques cuinades amb patates		Paella marinera (sofregit, sípia, músclos i brou)	
Croquetes d'escudella amb xips		Filet de lluç al forn amb amanida		Mandonguilles amb salsa de tomàquet i xampinyons		Daus de tonyina al forn amb salsa de tomàquet		Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet al forn	
Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps	
Kcal. 730 Lip: 22g		Prot: 46g HC 87g		Kcal. 712 Lip: 24 g.		Prot: 25 g. H.C: 99 g.		Kcal. 730 Lip: 22g	
Prot: 46g HC 87g		Kcal. 768 Lip: 17g		Prot: 56g HC 96g		Kcal. 741 Lip: 25g		Prot: 29g HC: 87g	
18		19		20		21		22	
Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge		Sopa de peix (brou casolà de peix i pasta fina)		Patata i bròquil al vapor amb oli d'oliva		Arròs amb verdures		Cigrons bullits amb patates	
Limanda arrebossada amb amanida		Estofat de gall dindi a la jardinera (pèsols i pastanaga)		Pernil brassejat al forn amb amanida		Truita de formatge amb amanida		Salmó al forn amb salsa de porros	
Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps	
Kcal. 721 Lip: 26g		Prot: 29g HC 90g		Kcal. 660 Lip: 24 g.		Prot: 23 g. H.C: 88 g.		Kcal. 687 Lip: 23 g.	
Prot: 29g HC 90g		Kcal. 727 Lip: 27g		Prot: 30g HC 92g		Kcal. 687 Lip: 23 g.		Prot: 24 g. H.C: 96 g.	
25		26		27		28		29	
Lenties a la Riojana (ceba, tomàquet, pastanaga, pebrot i xoriç)		Crema de pastanaga coliflor i patata amb rostes		Arròs amb salsa de tomàquet		Sopa de l'àvia (brou casolà de pollastre i vedella amb pasta fina)		Espaguetis amb salsa de bolets	
Truita francesa amb amanida		Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida		Lluç al forn amb amanida		Cap de llom rostit a la pinya		Varetes de lluç amb patates fregides	
Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps	
Kcal. 768 Lip: 17g		Prot: 56g HC 96g		Kcal. 754 Lip: 26 g.		Prot: 33 g. H.C: 97 g.		Kcal. 712 Lip: 24 g.	
Prot: 56g HC 96g		Kcal. 762 Lip: 22g		Prot: 23g HC 68g		Kcal. 712 Lip: 24 g.		Prot: 25 g. H.C: 99 g.	

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

Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Març 2019

Escola José Echegaray

Arriba la primavera, la pluja i els espàrrecs. Els espàrrecs destaquen per la seva riquesa nutricional i les seves propietats diürètiques.



Agora
ol-lectivitats



www.agoracatering.es // info@agoracatering.es
Ctra. 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.



Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

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

				1 Crema de verdures Nuggets de pollastre amb patates fregides Làctic Kcal.721 Lip: 25 g. Prot: 30 g. H.C: 88 g.					
4		5		6		7		8	
Arròs amb salsa de tomàquet		Llenties estofades amb verdures (porro, tomàquet, pebrot, pastanaga i carbassó)		Sopa de peix		Espaguetis a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat		Delícies de lluç amb amanida	
FESTA		Trita de tonyina amb amanida		Llom a la planxa amb amanida		Cuixa de pollastre al forn amb verdures		Fruita del temps	
Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps	
Kcal. 596 Lip: 19g		Prot: 29g HC 89g		Kcal. 728 Lip: 17g		Prot: 51g HC 90g		Kcal.721 Lip: 25 g. Prot: 30 g. H.C: 88 g.	
11		12		13		14		15	
Crema de carbassó amb rostes		Fideus a la cassola amb costella cap de llom i verdures		Sopa d'au i verdures		Mongetes blanques cuinades amb patates		Paella marinera (sofregit, sípia, músclos i brou)	
Croquetes d'escudella amb xips		Filet de lluç al forn amb amanida		Mandonguilles amb salsa de tomàquet i xampinyons		Daus de tonyina al forn amb salsa de tomàquet		Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet al forn	
Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps	
Kcal. 730 Lip: 22g		Prot: 46g HC 87g		Kcal. 712 Lip: 24 g.		Prot: 25 g. H.C: 99 g.		Kcal. 768 Lip: 17g	
18		19		20		21		22	
Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge		Sopa de peix (brou casolà de peix i pasta fina)		Patata i bròquil al vapor amb oli d'oliva		Arròs amb verdures		Cigrons bullits amb patates	
Limanda arrebossada amb amanida		Estofat de gall dindi a la jardineria (pèsols i pastanaga)		Pernil brassejat al forn amb amanida		Trita de formatge amb amanida		Salmó al forn amb salsa de porros	
Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps	
Kcal. 721 Lip: 26g		Prot: 29g HC 90g		Kcal. 727 Lip: 27g		Prot: 30g HC 92g		Kcal. 660 Lip: 24 g.	
25		26		27		28		29	
Llenties a la Riojana (ceba, tomàquet, pastanaga, pebrot i xoriç)		Crema de pastanaga coliflor i patata amb rostes		Arròs amb salsa de tomàquet		Sopa de l'àvia (brou casolà de pollastre i vedella amb pasta fina)		Espaguetis amb salsa de bolets	
Trita francesa amb amanida		Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida		Lluç al forn amb amanida		Cap de llom rostit a la pinya		Varetes de lluç amb patates fregides	
Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps	
Kcal. 768 Lip: 17g		Prot: 56g HC 96g		Kcal. 754 Lip: 26 g.		Prot: 33 g. H.C: 97 g.		Kcal. 762 Lip: 22g	
				Kcal. 762 Lip: 22g		Prot: 23g HC 68g		Kcal. 712 Lip: 24 g.	
						Prot: 25 g. H.C: 99 g.		Kcal. 712 Lip: 24 g.	
								Prot: 25 g. H.C: 99 g.	

Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Març 2019
Escola José Echegaray (infantil)

Arriba la primavera, la pluja i els espàrrecs. Els espàrrecs destaquen per la seva riquesa nutricional i les seves propietats diürètiques.



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 març 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 o per telèfon en el 93 364 12 12.

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

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

				1 Pizza de tonyina Pollastre empanat amb amanida Làctic Kcal.721 Lip: 25 g. Prot: 30 g. H.C: 88 g.	
				8 Espaguetis a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat Delícies de lluç amb amanida Fruita del temps Kcal.721 Lip: 25 g. Prot: 30 g. H.C: 88 g.	
4 Arròs amb salsa de tomàquet FESTA Fruita del temps Kcal. 596 Lip: 19g Prot: 29g HC 89g		5 Llenties estofades amb verdures (porro, tomàquet, pebrot, pastanaga i carbassó) Croquetes de bacallà amb amanida Fruita del temps Kcal. 728 Lip: 17g Prot: 51g HC 90g		6 Sopa de peix Cuixa de pollastre al forn amb verdures Làctic Kcal. 728 Lip: 17g Prot: 51g HC 90g	
11 Crema de carbassó amb rostes Croquetes de bacallà amb xips Fruita del temps Kcal. 730 Lip: 22g Prot: 46g HC 87g		12 Fideus amb tomàquet Filet de lluç al forn amb amanida Làctic Kcal: 712 Lip: 24 g. Prot: 25 g. H.C: 99 g.		13 Sopa de verdures Vedella a la planxa amb amanida Fruita del temps Kcal. 768 Lip: 17g Prot: 56g HC 96g	
18 Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge Limanda arrebossada amb amanida Fruita del temps Kcal. 721 Lip: 26g Prot: 29g HC 90g		19 Sopa de peix (brou casolà de peix i pasta fina) Estofat de pollastre a la jardineria (pèsols i pastanaga) Làctic Kcal: 727 Lip: 27g Prot: 30g HC 92g		20 Patata i bròquil al vapor amb oli d'oliva Vedella a la planxa amb amanida Fruita del temps Kcal: 660 Lip: 24 g. Prot: 23 g. H.C: 88 g.	
25 Llenties amb verdures Truita francesa amb amanida Fruita del temps Kcal. 768 Lip: 17g Prot: 56g HC 96g		26 Crema de pastanaga coliflor i patata amb rostes Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita del temps Kcal: 754 Lip: 26 g. Prot: 33 g. H.C: 97 g.		27 Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb amanida Làctic Kcal. 762 Lip: 22g Prot: 23g HC 68g	
		28 Sopa de verdures Truita francesa amb amanida Fruita del temps Kcal: 712 Lip: 24 g. Prot: 25 g. H.C: 99 g.		22 Cigrons bullits amb patates Salmó al forn amb salsa de porros Fruita del temps Kcal: 715 Lip: 28 g. Prot: 30 g. H.C: 85 g.	
				15 Paella marinera (sofregit, sípia, músclos i brou) Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps Kcal. 730 Lip: 22g Prot: 46g HC 87g	

Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Març 2019
Escola José Echegaray (halal)

Arriba la primavera, la pluja i els espàrrecs. Els espàrrecs destaquen per la seva riquesa nutricional i les seves propietats diürètiques.



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 març 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 o per telèfon en el 93 364 12 12.