

**Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres**

				1 Crema de verdures de temporada Bacallà a la planxa amb tomàquet amanit Fruita del temps
4 Arròs amb tomàquet	5 Graten de patata i pastanaga	6 Crema de pèsols	7 Sopa d'au amb galets	8 <b>PLAT ÚNIC COMPLERT</b> Wok de verdures amb patata i tires de vedella Fruita del temps
Truita d'espínacs amb blat de moro i olives Làctic	Rap a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita del temps	Gall dindi a la planxa amb tomàquet a amanit Làctic	Salmó al forn amb llit de porro i patata Fruita del temps	
11 Sopa d'arròs	12 Llenties amb salsa de tomàquet	13 Tricolor de verdures (Patata, mongeta i pastanaga)	14 Sopa de pasta fina	15 Crema mediterrànea Filet de tonyina a la planxa amb bastonets de pastanaga Làctic
Truita de formatge amb amanida Làctic	Pollastre planxa amb amanida verda Fruita del temps	Peix blanc al forn amb all i julivert i guarnició de tomàquet Làctic	Bunyols de bacallà amb amanida Làctic	
18 Minestra de verdures	19 Crema de llegums amb verdures	20 Arròs tres delícies	21 Sopa minestrone amb pistons	22 Purè de patata casolà Llenguado a l'allet amb amanida capresse Fruita del temps
Filet de vedella a la planxa amb muntanya d'arròs Làctic	Truita de patates amb bastonets de pastanaga Làctic	Lluç a la planxa amb hummus i dips de verdures Làctic	Gall d'indi a les fines herbes amb enciam i olives Làctic	
25 Sopa de pasta fina	26 Pèsols saltejats amb pernil	27 Llàmines de patata, pastanaga i moniato amb formatge gratinat	28 Arròs saltejat amb verdures	29 <b>PLAT ÚNIC COMPLERT</b> Quiche de pernil dolç i formatge amb amanida verda
Bacallà a la planxa amb verdures Làctic	Truita de formatge amb tomàquet amanit Làctic	Pollastre la planxa amb tomàquet amanit Fruita del temps	Salmó a la papillote de verdures Làctic	

*Alimentant el Present, Alimentant el Futur*

**MARÇ 2019**  
**Proposta sopars**

**Escoles**

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



[www.agoracatering.es](http://www.agoracatering.es) // [info@agoracatering.es](mailto: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](mailto:info@cesnut.com) o per telèfon en el 93 364 12 12.