

**Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres**

		<b>1</b> <b>FESTA</b>	<b>2</b> Espaguetis amb tomàquet Rodanxa de lluç empanada amb xips Pinya en el seu suc Kcal. 631    Prot. 29g Lio. 23g    HC. 77g	<b>3</b> Mongetes verdes amb patates Hamburgueses a la planxa amb amanida Fruita del temps Kcal. 706    Prot. 29g Lio. 26g    HC 89g
<b>6</b> Llenties estofades amb verdures xoriço i cansalada Lluç al forn amb amanida Fruita del temps Kcal:643    Prot: 25 g. Lio: 22 g.    H.C: 76 g.	<b>7</b> Bròquil al vapor amb patata i oli d'oliva Cuixa de pollastre rostida amb amanida Làctic Kcal: 691    Prot: 30 g. Lio: 23 g.    H.C: 89 g.	<b>8</b> Sopa de peix (fumet de peix casolà i pasta fina) Truita de patates amb amanida Fruita del temps Kcal: 630    Prot: 27 g. Lio: 20 g.    H.C: 71 g.	<b>9</b> Arròs a la cassola Llom a la planxa amb xips Fruita del temps Kcal. 740    Prot. 28g Lio. 27g    HC 85g	<b>10</b> Amanida de patates tonyina ou i olives Lluç a la planxa amb amanida Fruita del temps Kcal: 712    Prot: 29 g. Lio: 24 g.    H.C: 87 g.
<b>13</b> Macarrons a la bolonyesa Abadejo arrebossat amb amanida Fruita del temps Kcal. 709    Prot. 26g Lio. 21g    HC 78g	<b>14</b> Mongetes blanques estofades amb verdures Pit de pollastre a la planxa carbassó arrebossat Fruita del temps Kcal. 724    Prot. 29g Lio. 20g    HC 83g	<b>15</b> Mongetes verdes amb patates Fricandó de vedella amb xampinyons Fruita del temps Kcal: 687    Prot: 28 g. Lio: 23 g.    H.C: 88 g.	<b>16</b> Sopa de l'àvia (brou casolà de pollastre i vedella amb pasta fina) Mandonguilles amb tomaquet Fruita del temps Kcal: 722    Prot: 30 g. Lio: 25 g.    H.C: 91 g.	<b>17</b> Arròs amb pollastre i verdures Salmó al forn amb amanida Làctic Kcal: 690    Prot: 28 g. Lio: 23 g.    H.C: 79 g.
<b>20</b> Crema de carbassó amb rostes Estofat de vedella a la jardineria Fruita del temps Kcal: 739    Prot: 256g. Lio: 24 g.    H.C: 82 g.	<b>21</b> Paella mixta Croquetes de bacallà amb amanida Fruita del temps Kcal: 650    Prot: 24 g. Lio: 23 g.    H.C: 80 g.	<b>22</b> Pèsols amb patates saltats amb york Pollastre a la planxa amb amanida Fruita del temps Kcal. 672    Prot. 32g Lio. 22g    HC 98g	<b>23</b> Tallarines a la napolitana Rodó de porc a la pinya Fruita del temps Kcal. 697    Prot. 28g Lio. 24g    HC 73g	<b>24</b> Ensalada russa Lluç a la planxa amb amanida Gelat Kcal.729    Prot: 32 g. Lio: 25 g.    H.C: 90 g.
<b>27</b> Arròs mar i muntanya Pernil brassejat al forn amb enciam, tomàquet i olives Fruita del temps Kcal: 738    Prot: 28 g. Lio: 24 g.    H.C: 76 g.	<b>28</b> Cigrons amb verdures Truita de york amb amanida Fruita del temps Kcal. 664    Prot. 26g Lio. 20g    HC 70g	<b>29</b> Mongeta verda amb patata i pastanaga amb oli d'oliva Rodanxa de lluç arrebossada amb amanida Làctic Kcal: 695    Prot: 26 g. Lio: 27 g.    H.C: 87 g.	<b>30</b> Amanida de pasta amb york, tonyina i olives Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita del temps Kcal: 697    Prot: 33 g. Lio: 26 g.    H.C: 85 g.	<b>31</b> Crema de porros Bacallà al forn amb tomàquet Fruita del temps Kcal: 760    Prot: 33 g. Lio: 27 g.    H.C: 98 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 maig serà: poma, pera, plàtan, síndria, maduixot i meló

Alimentant el Present, Alimentant el Futur

**Maig 2019**

**Escola José Echegaray (professors)**

Amb els nespres s'acosta la calor, una fruita de sabor dolç amb un toc àcid, gustós i refrescant, amb una alta quantitat d'aigua, vitamines i minerals.



www.agoracatering.es // info@agoracatering.es  
Crt.a. 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**

		<b>1</b> <b>FESTA</b>	<b>2</b> Menestra Lluç a la planxa Pinya en el seu suc	<b>3</b> Mongetes verdes amb patates Vedella a la planxa Fruita del temps
<b>6</b> Pèsols amb patates Lluç a la forn Fruita del temps	<b>7</b> Bròquil al vapor amb patata i oli d'oliva Pollastre a la planxa Làctic	<b>8</b> Espinacs amb patates Truita de verdures Fruita del temps	<b>9</b> Bròquil amb patates Llom a la planxa Fruita del temps	<b>10</b> Bledes amb patates Lluç a la planxa Fruita del temps
<b>13</b> Coliflor amb patates Lluç a la planxa Fruita del temps	<b>14</b> Menestra Pollastre a la planxa Fruita del temps	<b>15</b> Mongetes verdes amb patates Vedella a la planxa Fruita del temps	<b>16</b> Pèsols amb patates Llom a la planxa Fruita del temps	<b>17</b> Espinacs amb patates Salmó a la planxa Làctic
<b>20</b> Bledes amb patates Vedella a la planxa Fruita del temps	<b>21</b> Coliflor amb patates Lluç a la planxa Fruita del temps	<b>22</b> Pèsols amb patates Pollastre a la planxa Fruita del temps	<b>23</b> Mongetes verdes amb patates Llom a la planxa Fruita del temps	<b>24</b> Menestra Lluç a la planxa amb amanida Gelat
<b>27</b> Espinacs amb patates Llom a la planxa Fruita del temps	<b>28</b> Bròquil amb patates Truita francesa Fruita del temps	<b>29</b> Mongeta verda amb patata i pastanaga amb oli d'oliva Lluç a la planxa Làctic	<b>30</b> Coliflor amb patates Pollastre a la planxa Fruita del temps	<b>31</b> Bledes amb patates Bacallà a la planxa Fruita del temps

*Alimentant el Present, Alimentant el Futur*

**Maig 2019**

**Escola José Echegaray (diètes)**

Amb els nespres s'acosta la calor, una fruita de sabor dolç amb un toc àcid, gustós i refrescant, amb una alta quantitat d'aigua, vitamines i minerals.



**Agora**  
ol·lectivitats



www.agoracatering.es // info@agoracatering.es  
Ctra. 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 maig serà: poma, pera, plàtan, síndria, maduixot i meló



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.