

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

		1 FESTA	2 Espaguetis amb tomàquet Rodanxa de lluç empanada amb xips Pinya en el seu suc Kcal. 631 Prot. 29g Lio. 23g HC. 77g	3 Mongetes verdes amb patates Hamburgueses a la planxa amb amanida Fruita del temps Kcal. 706 Prot. 29g Lio. 26g HC 89g
6 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.	7 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.	8 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.	9 Arròs amb salsa de tomàquet Llom a la planxa amb xips Fruita del temps Kcal. 740 Prot. 28g Lio. 27g HC 85g	10 Amanida de patates tonyina ou i olives Caella empanada amb amanida Fruita del temps Kcal: 712 Prot: 29 g. Lio: 24 g. H.C: 87 g.
13 Macarrons a la bolonyesa Abadejo arrebossat amb amanida Fruita del temps Kcal. 709 Prot. 26g Lio. 21g HC 78g	14 Mongetes blanques estofades amb verdures Pit de pollastre a la planxa carbassó arrebossat Fruita del temps Kcal. 724 Prot. 29g Lio. 20g HC 83g	15 Mongetes verdes amb patates Fricandó de vedella amb xampinyons Fruita del temps Kcal: 687 Prot: 28 g. Lio: 23 g. H.C: 88 g.	16 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.	17 Arròs amb pollastre i verdures Salmó al forn amb amanida Làctic Kcal: 690 Prot: 28 g. Lio: 23 g. H.C: 79 g.
20 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.	21 Arròs amb tomàquet Croquetes de bacallà amb amanida Fruita del temps Kcal: 650 Prot: 24 g. Lio: 23 g. H.C: 80 g.	22 Pèsols amb patates Pollastre a la planxa amb amanida Fruita del temps Kcal. 672 Prot. 32g Lio. 22g HC 98g	23 Tallarines a la napolitana Rodó de porc a la pinya Fruita del temps Kcal. 697 Prot. 28g Lio. 24g HC 73g	24 Ensalada russa Daus de tonyina al forn amb salsa de tomàquet Gelat Kcal.729 Prot: 32 g. Lio: 25 g. H.C: 90 g.
27 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.	28 Cigrons amb verdures Truita de york amb amanida Fruita del temps Kcal. 664 Prot. 26g Lio. 20g HC 70g	29 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.	30 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.	31 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

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
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

		1 FESTA	2 Espaguetis amb tomàquet Rodanxa de lluç empanada amb xips Pinya en el seu suc Kcal. 631 Prot. 29g Lio. 23g HC. 77g	3 Mongetes verdes amb patates Hamburgueses a la planxa amb amanida Fruita del temps Kcal. 706 Prot. 29g Lio. 26g HC 89g
6 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.	7 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.	8 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.	9 Arròs amb salsa de tomàquet Llom a la planxa amb xips Fruita del temps Kcal. 740 Prot. 28g Lio. 27g HC 85g	10 Crema de verdures Caella empanada amb amanida Fruita del temps Kcal: 712 Prot: 29 g. Lio: 24 g. H.C: 87 g.
13 Macarrons a la bolonyesa Abadejo arrebossat amb amanida Fruita del temps Kcal. 709 Prot. 26g Lio. 21g HC 78g	14 Mongetes blanques estofades amb verdures Pit de pollastre a la planxa carbassó arrebossat Fruita del temps Kcal. 724 Prot. 29g Lio. 20g HC 83g	15 Mongetes verdes amb patates Fricandó de vedella amb xampinyons Fruita del temps Kcal: 687 Prot: 28 g. Lio: 23 g. H.C: 88 g.	16 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.	17 Arròs amb pollastre i verdures Salmó al forn amb amanida Làctic Kcal: 690 Prot: 28 g. Lio: 23 g. H.C: 79 g.
20 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.	21 Arròs amb tomàquet Croquetes de bacallà amb amanida Fruita del temps Kcal: 650 Prot: 24 g. Lio: 23 g. H.C: 80 g.	22 Pèsols amb patates Pollastre a la planxa amb amanida Fruita del temps Kcal. 672 Prot. 32g Lio. 22g HC 98g	23 Tallarines a la napolitana Rodó de porc a la pinya Fruita del temps Kcal. 697 Prot. 28g Lio. 24g HC 73g	24 Verdura amb patates Daus de tonyina al forn amb salsa de tomàquet Gelats Kcal.729 Prot: 32 g. Lio: 25 g. H.C: 90 g.
27 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.	28 Cigrons amb verdures Truita de york amb amanida Fruita del temps Kcal. 664 Prot. 26g Lio. 20g HC 70g	29 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.	30 Espirals amb tomàquet Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita del temps Kcal: 697 Prot: 33 g. Lio: 26 g. H.C: 85 g.	31 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 (infantil)

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
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

		1 FESTA	2 Espaguetis amb tomàquet Rodanxa de lluç empanada amb xips Pinya en el seu suc Kcal. 631 Prot. 29g Lio. 23g HC. 77g	3 Mongetes verdes amb patates Escalopa de vedella amb amanida Fruita del temps Kcal. 706 Prot. 29g Lio. 26g HC 89g
6 Llenties amb verdures Lluç al forn amb amanida Fruita del temps Kcal:643 Prot: 25 g. Lio: 22 g. H.C: 76 g.	7 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.	8 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.	9 Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes de bacallà amb amanida Fruita del temps Kcal. 740 Prot. 28g Lio. 27g HC 85g	10 Amanida de patates tonyina ou i olives Caella empanada amb amanida Fruita del temps Kcal: 712 Prot: 29 g. Lio: 24 g. H.C: 87 g.
13 Macarrons amb tomàquet Abadejo arrebossat amb amanida Fruita del temps Kcal. 709 Prot. 26g Lio. 21g HC 78g	14 Mongetes blanques estofades amb verdures Pit de pollastre a la planxa carbassó arrebossat Fruita del temps Kcal. 724 Prot. 29g Lio. 20g HC 83g	15 Mongetes verdes amb patates Fricandó de vedella amb xampinyons Fruita del temps Kcal: 687 Prot: 28 g. Lio: 23 g. H.C: 88 g.	16 Sopa de verdures Pollastre empanat amb amanida Fruita del temps Kcal: 722 Prot: 30 g. Lio: 25 g. H.C: 91 g.	17 Arròs amb pollastre i verdures Salmó al forn amb amanida Làctic Kcal: 690 Prot: 28 g. Lio: 23 g. H.C: 79 g.
20 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.	21 Arròs amb tomàquet Croquetes de bacallà amb amanida Fruita del temps Kcal: 650 Prot: 24 g. Lio: 23 g. H.C: 80 g.	22 Pèsols amb patates Pollastre a la planxa amb amanida Fruita del temps Kcal. 672 Prot. 32g Lio. 22g HC 98g	23 Tallarines a la napolitana Vedella arrebossada amb amanida Fruita del temps Kcal. 697 Prot. 28g Lio. 24g HC 73g	24 Ensalada russa Daus de tonyina al forn amb salsa de tomàquet Gelats Kcal.729 Prot: 32 g. Lio: 25 g. H.C: 90 g.
27 Arròs amb tomàquet Pollastre a la planxa amb amanida Fruita del temps Kcal: 738 Prot: 28 g. Lio: 24 g. H.C: 76 g.	28 Cigrons amb verdures Truita francesa Fruita del temps Kcal. 664 Prot. 26g Lio. 20g HC 70g	29 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.	30 Amanida de pasta amb 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.	31 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 (halal)

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
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.

