

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

3	4	5	6	7
Amanida d'arròs	Sopa de peix (brou casolà de peix i pasta fina)	Patata i bròquil al vapor amb oli d'oliva	Macarrons a la bolonyesa	Cigrons estofats
Lluç arrebossat amb amanida	Estofat de gall dindi a la jardinera	Pernil brassejat al forn amb amanida	Truita de formatge amb amanida	Salmó en salsa de porros
Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Fruita del temps
Kcal. 729 Lip. 26g	Prot. 35g HC 98g	Kcal. 697 Lip. 24g	Prot. 28g HC 73g	Kcal. 671 Lip. 28g
Prot. 29g HC 67g	Prot. 28g HC 73g	Prot. 29g HC 70g	Prot. 28 g. H.C. 74 g.	Prot. 32g HC. 80g
10	11	12	13	14
Mongeta verda amb patata i pastanaga i oli d'oliva	Llenties a la Riojana	Fideuà amb calamars i musclos	Amanida de patates tonyina i ou	Arròs amb salsa de tomàquet
Caella al forn amb amanida	Truita francesa amb amanida	Combinat de peix amb amanida	Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida	Salsitxes a la planxa amb amanida
Làctic	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
Kcal. 711 Lip. 33g	Prot. 36g HC 71g	Kcal. 688 Lip. 10g	Prot. 49g HC 98g	Kcal. 705 Lip. 18g
Prot. 32g HC 70g	Prot. 32g HC 70g	Prot. 29g HC. 77g	Prot. 29g HC 89g	Prot. 29g HC 89g
17	18	19	20	21
Crema de verdures de temporada amb crostonets de pa	Amanida de mongetes blanques	Arròs amb verdures	Amanida russa (patata, mongeta verda, pastanaga, pèsols, tonyina, ou dur i maionesa)	Pizza casolana de tomàquet, pernil dolç, orenga i mozzarella
Daus de tonyina amb salsa de tomàquet	Truita de patata amb amanida	Filet de lluç al forn amb amanida	Hamburguesa a la planxa amb amanida	Nuggets de pollastre xips
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Refresc i gelat
Kcal. 630 Lip. 24g	Prot. 29g HC. 67g	Kcal. 752 Lip. 17g	Prot. 42g HC 95g	Kcal. 701 Lip. 11g
Prot. 29g HC 67g	Prot. 42g HC 95g	Prot. 50g HC 98g	Prot. 37g HC 82g	Prot. 26 g. H.C. 79 g.



Bon estiu!!!



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Juny 2019

Escola José Echegaray

Els cogombres són font minerals com el potassi i rics en vitamina C. Li donaran un toc fresc i diferent als teus plats d'estiu.



Agora
ol·lectivitats



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 juny serà: poma, pera, plàtan, síndria, meló i nectarines.



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

3 Amanida d'arròs Lluç arrebossat amb amanida Fruita del temps Kcal. 729 Lip. 26g Prot. 35g HC 98g	4 Sopa de peix (brou casolà de peix i pasta fina) Estofat de gall dindi a la jardinera Fruita del temps Kcal. 697 Lip. 24g Prot. 28g HC 73g	5 Patata i bròquil al vapor amb oli d'oliva Pernil brassejat al forn amb amanida Làctic Kcal. 671 Lip. 28g Prot. 29g HC 70g	6 Macarrons a la bolonyesa Truita de formatge amb amanida Fruita del temps Kcal. 665 Lip. 23 g. Prot: 28 g. H.C: 74 g.	7 Cigrons estofats Salmó en salsa de porros Fruita del temps Kcal. 710 Lip. 23g Prot. 32g HC. 80g
10 Mongeta verda amb patata i pastanaga i oli d'oliva Caella al forn amb amanida Làctic Kcal. 711 Lip. 33g Prot. 36g HC 71g	11 Llenties a la Riojana Truita francesa amb amanida Fruita del temps Kcal. 688 Lip. 10g Prot. 49g HC 98g	12 Fideuà amb calamars i musclos Combinat de peix amb amanida Fruita del temps Kcal. 705 Lip. 18g Prot. 32g HC 70g	13 Amanida de patates tonyina i ou Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida Fruita del temps Kcal. 631 Lip. 23g Prot. 29g HC. 77g	14 Arròs amb salsa de tomàquet Salsitxes a la planxa amb amanida Fruita del temps Kcal. 706 Lip. 26g Prot. 29g HC 89g
17 Crema de verdures de temporada amb crostonets de pa Daus de tonyina amb salsa de tomàquet Fruita del temps Kcal. 630 Lip. 24g Prot. 29g HC. 67g	18 Amanida de mongetes blanques Truita de patata amb amanida Fruita del temps Kcal. 752 Lip. 17g Prot. 42g HC 95g	19 Arròs amb verdures Filet de lluç al forn amb amanida Fruita del temps Kcal. 701 Lip. 11g Prot. 50g HC 98g	20 Verdura i patates Hamburguesa a la planxa amb amanida Fruita del temps Kcal. 728 Lip. 33g Prot. 37g HC 82g	21 Pizza casolana de tomàquet, pernil dolç, orenga i mozzarella Nuggets de pollastre xips Refresc i gelat Kcal. 711 Lip. 24 g. Prot: 26 g. H.C: 79 g.



Bon estiu!!!



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Juny 2019

Escola José Echegaray (infantil)

Els cogombres són font minerals com el potassi i rics en vitamina C. Li donaran un toc fresc i diferent als teus plats d'estiu.



Agora ol·lectivitats



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 juny serà: poma, pera, plàtan, síndria, meló i nectarines.



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

<p>3</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Lluç arrebossat amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 729 Lip. 26g Prot. 35g HC 98g</p>	<p>4</p> <p>Sopa de peix (brou casolà de peix i pasta fina)</p> <p>Estofat de gall dindi a la jardinera</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 697 Lip. 24g Prot. 28g HC 73g</p>	<p>5</p> <p>Patata i bròquil al vapor amb oli d'oliva</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida</p> <p>Làctic</p> <p>Kcal. 671 Lip. 28g Prot. 29g HC 70g</p>	<p>6</p> <p>Macarrons amb tomàquet</p> <p>Truita de formatge amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 665 Lip. 23 g. Prot. 28 g. H.C. 74 g.</p>	<p>7</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Salmó en salsa de porros</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 710 Lip. 23g Prot. 32g HC. 80g</p>
<p>10</p> <p>Mongeta verda amb patata i pastanaga i oli d'oliva</p> <p>Caella al forn amb amanida</p> <p>Làctic</p> <p>Kcal. 711 Lip. 33g Prot. 36g HC 71g</p>	<p>11</p> <p>Llenties amb verdures</p> <p>Truita francesa amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 688 Lip. 10g Prot. 49g HC 98g</p>	<p>12</p> <p>Fideuà amb calamars i musclos</p> <p>Combinat de peix amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 705 Lip. 18g Prot. 32g HC 70g</p>	<p>13</p> <p>Amanida de patates tonyina i ou</p> <p>Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 631 Lip. 23g Prot. 29g HC. 77g</p>	<p>14</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 706 Lip. 26g Prot. 29g HC 89g</p>
<p>17</p> <p>Crema de verdures de temporada amb crostonets de pa</p> <p>Daus de tonyina amb salsa de tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 630 Lip. 24g Prot. 29g HC. 67g</p>	<p>18</p> <p>Amanida de mongetes blanques</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 752 Lip. 17g Prot. 42g HC 95g</p>	<p>19</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Filet de lluç al forn amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 701 Lip. 11g Prot. 50g HC 98g</p>	<p>20</p> <p>Amanida russa (patata, mongeta verda, pastanaga, pèsols, tonyina, ou dur i maionesa)</p> <p>Escalopa de vedella amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 728 Lip. 33g Prot. 37g HC 82g</p>	<p>21</p> <p>Pizza de tonyina</p> <p>Pollastre empanat amb amanida</p> <p>Refresc i gelat</p> <p>Kcal. 711 Lip. 24 g. Prot. 26 g. H.C. 79 g.</p>



Bon estiu!!!



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Juny 2019

Escola José Echegaray (halal)

Els cogombres són font minerals com el potassi i rics en vitamina C. Li donaran un toc fresc i diferent als teus plats d'estiu.



Agora
ol·lectivitats



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 juny serà: poma, pera, plàtan, síndria, meló i nectarines.



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.