

	DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4	
Els llegums i la pasta que s'utilitza per elaborar aquests menús són d'origen ecològics. I l'aigua és mineral embotellada	Llenties estofades amb verdures (ceba, porro, tomàquet, pebrot, carbassó, pastanaga i patata)		Espaguetis a la carbonara (ceba, crema de llet i bacó) amb formatge ratllat)		Sopa de peix (brou casolà de peix amb pasta fina)		Patates cuinades amb costella i verdures		
	Libret de gall dindi amb amanida		Filet de lluç al forn amb amanida		Cuixa de pollastre rostida amb samfaina		Daus de tonyina al forn amb amanida		
	Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic		
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
Crema de carbassó i patata		Arròs amb pollastre (sofregit i daus de pollastre)		Patata i bròquil amb oli d'oliva		Mongetes blanques cuinades amb patates		Fideus a la cassola	
Llom a la planxa amb amanida		Daus de caella enfarinats amb amanida		Salsitxes a la planxa amb carbassó arrebossat		Truita de formatge amb amanida		Filet de lluç a la planxa amb amanida	
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps	
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Macarrons amb tonyina		Crema permantier		Arròs amb salsa de tomàquet		Llenties amb verdures		Patata, pèsols i ou dur	
Truita de patata amb amanida		Abadejo arrebossat amb amanida		Hamburguesa de porc i vedella a la planxa amb amanida		Lluç al forn amb amanida		Rodó de gall dindi rostit amb xampinyons	
Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
Arròs a la cassola amb sofregit de verdures, costella i cap de llom		Sopa d'au i verdures		Mongetes verdes amb patates		Cigrons bullits amb patates		Macarrons a la napolitana	
Daus de tonyina amb salsa de tomàquet		Mandonguilles amb els seu su i patates fregides		Fricandó de vedella amb xampinyons		Aletes de pollastre adobades amb amanida		Limanda empanada amb amanida	
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31		
Trinxat de la Cerdanya (patata, all, col, cansalada i oli d'oliva)		Llenties a la Riojana (ceba, tomàquet, patata, pastanaga, pebrot, cansalada i xoriç)		Arròs a la bolonyesa (sofregit de ceba, tomàquet i carn picada)		Crema de carbassa i moniato amb crostons de pa			
Croquetes de bacallà amb amanida		Truita de patates amb amanida		Lluç a la planxa amb amanida		Llom amb salsa de castanyes			
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic			

Escola José Echegaray

octubre 2019

Sabíeu que la millor època per consumir "porro" és a la Tardor? Recorda que 150g de porro aporta el 48% de les ingestes recomanades de Vitamina B9 o folats tan recomanats per a una correcta circulació sanguínia en adults i nens. Fundació Espanyola de la Nutrició



www.agoracatering.es // info@agoracatering.es
 Crta. 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.



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 setembre serà: síndria, nectarina, meló, poma, pera i plàtan.

	DIMARTS	1	DIMECRES	2	DIJOUS	3	DIVENDRES	4	
Els llegums i la pasta que s'utilitza per elaborar aquests menús són d'origen ecològics. I l'aigua és mineral embotellada	Llenties estofades amb verdures (ceba, porro, tomàquet, pebrot, carbassó, pastanaga i patata)		Espaguetis amb tomàquet		Sopa de peix (brou casolà de peix amb pasta fina)		Patates cuinades amb costella i verdures		
	Libret de gall dindi amb amanida		Filet de lluç al forn amb amanida		Cuixa de pollastre rostida amb samfaina		Daus de tonyina al forn amb amanida		
	Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic		
DILLUNS	7	DIMARTS	8	DIMECRES	9	DIJOUS	10	DIVENDRES	11
Crema de carbassó i patata		Arròs amb pollastre (sofregit i daus de pollastre)		Patata i bròquil amb oli d'oliva		Mongetes blanques cuinades amb patates		Fideus a la cassola	
Llom a la planxa amb amanida		Daus de caella enfarinats amb amanida		Salsitxes a la planxa amb carbassó arrebossat		Truita de formatge amb amanida		Filet de lluç a la planxa amb amanida	
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps	
DILLUNS	14	DIMARTS	15	DIMECRES	16	DIJOUS	17	DIVENDRES	18
Macarrons amb tonyina		Crema permantier		Arròs amb salsa de tomàquet		Llenties amb verdures		Patata, pèsols i ou dur	
Truita de patata amb amanida		Abadejo arrebossat amb amanida		Hamburguesa de porc i vedella a la planxa amb amanida		Lluç al forn amb amanida		Rodó de gall dindi rostit amb xampinyons	
Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps	
DILLUNS	21	DIMARTS	22	DIMECRES	23	DIJOUS	24	DIVENDRES	25
Arròs a la cassola amb sofregit de verdures, costella i cap de llom		Sopa d'au i verdures		Mongetes verdes amb patates		Cigrons bullits amb patates		Macarrons a la napolitana	
Daus de tonyina amb salsa de tomàquet		Mandonguilles amb els seu su i patates fregides		Fricandó de vedella amb xampinyons		Aletes de pollastre adobades amb amanida		Limanda empanada amb amanida	
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic	
DILLUNS	28	DIMARTS	29	DIMECRES	30	DIJOUS	31		
Trinxat de la Cerdanya (patata, all, col, cansalada i oli d'oliva)		Llenties a la Riojana (ceba, tomàquet, patata, pastanaga, pebrot, cansalada i xoriç)		Arròs a la bolonyesa (sofregit de ceba, tomàquet i carn picada)		Crema de carbassa i moniato amb crostons de pa			
Croquetes de bacallà amb amanida		Truita de patates amb amanida		Lluç a la planxa amb amanida		Llom amb salsa de castanyes			
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic			

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 setembre serà: síndria, nectarina, meló, poma, pera i plàtan.

Escola José Echegaray (infantil)

octubre 2019

Sabíeu que la millor època per consumir "porro" és a la Tardor? Recorda que 150g de porro aporta el 48% de les ingestes recomanades de Vitamina B9 o folats tan recomanats per a una correcta circulació sanguínia en adults i nens. *Fundació Espanyola de la Nutrició*

Agora

Collectivitats



Ha superado la auditoría que certifica resultados ISO 9001 CALIDAD



Ha superado la auditoría que certifica resultados ISO 14001 MEDIO AMBIENTE



Ha superado la auditoría que certifica resultados ISO 22000 SEGURIDAD ALIMENTARIA

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.

CESNUT
NUTRICIÓN
Consultoría Nutricional

