

DILLUNS	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Arròs a la marinera		Llenties amb verdures		Mongetes verdes amb patates		Espaguetis amb tomàquet		FESTIU	
Truita de verdures amb amanida		Hamburguesa de porc i vedella a la planxa amb amanida		Seitons arrebossats amb amanida		Abadejo enfarinat (casolà) amb amanida			
Fruita del temps Kcal: 732 Prot: 34g Lip: 18g HC 92g		Fruita del temps Kcal: 751 Prot: 35 g. Lip: 22 g. H.C: 95 g.		Làctic Kcal: 562 Prot: 23g Lip: 22g HC 68g		Fruita del temps Kcal: 738 Prot: 31 g. Lip: 30 g. H.C: 98 g.			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Crema de carbassó amb rostes		Fideus a la cassola (sofregit amb daus de costella de porc)		Sopa de verdures amb pasta meravella (brou casolà, verduretes i pasta)		Paella		Mongetes blanques cuinades amb patates	
Llibret de gall dindi amb amanida		Lluç al forn amb amanida		Mandonguilles a la jardinera		Limanda al forn amb amanida		Pit de pollastre a la planxa amb amanida	
Pinya en el seu suc Kcal: 768 Prot: 29g Lip: 17g HC 96g		Làctic Kcal: 740 Prot: 35 g. Lip: 25 g. H.C: 86 g.		Fruita del temps Kcal: 623 Prot: 24g Lip: 23g HC 88g		Fruita del temps Kcal: 641 Prot: 28g. Lip: 19 g. H.C: 81 g.		Fruita del temps Kcal: 676 Prot: 25 g. Lip: 24 g. H.C: 90 g.	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	MENÚ DE NADAL	20
Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) i formatge ratllat		Trinxat de la cerdanya		Cigrons amb bullits amb patates		Arròs amb verdures		Sopa de Nadal (brou de pollastre i vedella, minimandonguilles i galets)	
Bunyols de bacallà amb amanida		Estofat de gall dindi a la jardinera amb xampinyons		Llom a la planxa amb amanida		Salmó al forn amb salsa de bolets		Cuixa de pollastre rostida amb panses i pinyons	
Fruita del temps Kcal: 733 Prot: 20 g. Lip: 29 g. H.C: 98 g.		Fruita del temps Kcal: 717 Prot: 26 g. Lip: 24 g. H.C: 91 g.		Fruita del temps Kcal: 682 Prot: 24 g. Lip: 20 g. H.C: 97 g.		Fruita del temps Kcal: 635 Prot: 27 g. Lip: 21 g. H.C: 85 g.		Refresc i torrons Kcal: 669 Prot: 28 g. Lip: 25 g. H.C: 83 g.	

ALIMENTANT EL FUTUR



Bon Nadal i Feliç 2020



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 desembre serà: Poma, pera, plàtan, taronja i mandarina.



Escola José Echegaray (professors)

desembre 2019

Amb 12 grans de raïm acomiadem l'any i la temporada del raïm. Sabies que la major part dels seus beneficis es troben a la pell?



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	2	DIMARTS	3	DIMECRES	4	DIJOUS	5	DIVENDRES	6
Bròquil amb patates		Espinacs amb patates		Mongetes verdes amb patates		Coliflor amb patates		FESTIU	
Truita de verdures		Vedella a la planxa		Lluç a la planxa		Pollastre a la planxa			
Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps			
DILLUNS	9	DIMARTS	10	DIMECRES	11	DIJOUS	12	DIVENDRES	13
Menestra		Coliflor amb patates		Pèsols amb patates		Bròquil amb patates		Mongetes verdes amb patates	
Pollastre a la planxa		Llulç al forn		Vedella a la planxa		Limanda al forn		Pollastre a la planxa	
Pinya en el seu suc		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps	
DILLUNS	16	DIMARTS	17	DIMECRES	18	DIJOUS	19	DIVENDRES	20
Bledes amb patates		Col i patata		Menestra		Coliflor amb patates		Pèsols amb patates	
Lluç a la planxa		Pollastre a la planxa		Llom a la planxa		Salmó al forn		Pollastre a la planxa	
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Refresc i torrons	

ALIMENTANT EL FUTUR

Escola José Echegaray (diètes)

desembre 2019

Amb 12 grans de raïm acomiadem l'any i la temporada del raïm. Sabies que la major part dels seus beneficis es troben a la pell?



Bon Nadal i Feliç 2020



Agora
Col·lectivitats



www.agoracatering.es // info@agoracatering.es
Ctra. Santa Creu de Calafell, 35 Baixos
Gavà, Barcelona
93.638.87.03

Estem treballant conjuntament amb Cesnút 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 desembre serà: Poma, pera, plàtan, taronja i mandarina.