

VACANCES			1			VACANCES			2					
DILLUNS 5			DIMARTS 6			DIMECRES 7			DIJOUS 8			DIVENDRES 9		
FESTA			Arròs amb salsa de tomàquet			Llenties estofades amb verdures (ceba, tomàquet, patata, carbassó, porro, pastanaga i pebrot)			Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva			Espaguetis amb bolets (sofregit de ceba, nata i bolets)		
Croquetes de pollastre amb patates xips			Rap a la planxa amb enciam, blat de moro i olives negres			Pernilets de pollastre amb enciam, blat de moro i olives negres			Truita francesa amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry					
Pinya en el seu suc			Fruita de temporada			Làctic			Làctic					
Kcal: 1208,5 Prot (gr) 30,9 Lip (gr) 220,2 H.C. (gr) 147,3			Kcal: 738,8 Prot (gr) 52,2 Lip (gr) 67,6 H.C. (gr) 89,0			Kcal: 714,2 Prot (gr) 44,3 Lip (gr) 74,6 H.C. (gr) 76,4			Kcal: 820,1 Prot (gr) 31,5 Lip (gr) 71,5 H.C. (gr) 96,8					
DILLUNS 12			DIMARTS 13			DIMECRES 14			DIJOUS 15			DIVENDRES 16		
Patata i bròquil amb oli d'oliva			Fideus a la cassola amb verdures			Crema de carbassó (patata, porro, carbassó)			Mongetes blanques i verdures			Arròs amb xampinyons		
Daus de pollastre adobats amb enciam, tomàquet i olives verdes			Lluç al forn amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry			Pit de pollastre a la planxa amb enciam, pastanaga i olives verdes			Caella enfarinada amb enciam, blat de moro i olives negres			Hamburguesa a la planxa amb enciam, blat de moro i olives negres		
Fruita de temporada			Fruita de temporada			Fruita de temporada			Fruita de temporada			Làctic		
Kcal: 695,9 Prot (gr) 48,2 Lip (gr) 74,3 H.C. (gr) 75,1			Kcal: 713,8 Prot (gr) 34,4 Lip (gr) 52,6 H.C. (gr) 109,2			Kcal: 544,2 Prot (gr) 31,9 Lip (gr) 64,5 H.C. (gr) 62,4			Kcal: 924,8 Prot (gr) 55,2 Lip (gr) 78,6 H.C. (gr) 107,8			Kcal: 740,0 Prot (gr) 25,0 Lip (gr) 70,8 H.C. (gr) 109,8		
DILLUNS 19			DIMARTS 20			DIMECRES 21			DIJOUS 22			DIVENDRES 23		
Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva			Cigrons cuinats amb verdures			Crema de carbassó i patata			Sopa de pescadors			Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet)		
Truita de pernil dolç amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry			Lluç al forn amb enciam, pastanaga i olives verdes			Pollastre rostit amb panses i pinyons amb enciam, blat de moro i olives negres			Magre de porc amb salsa de pinya amb patates fregides			Filet de limanda enfarinat amb enciam, blat de moro i olives negres		
Fruita de temporada			Fruita de temporada			Fruita de temporada			Làctic			Fruita de temporada		
Kcal: 680,2 Prot (gr) 25,4 Lip (gr) 68,2 H.C. (gr) 76,6			Kcal: 740,6 Prot (gr) 42,7 Lip (gr) 65,9 H.C. (gr) 91,7			Kcal: 935,0 Prot (gr) 63,6 Lip (gr) 93,9 H.C. (gr) 69,8			Kcal: 1033,2 Prot (gr) 87,0 Lip (gr) 408,2 H.C. (gr) 326,0			Kcal: 768,4 Prot (gr) 30,3 Lip (gr) 73,9 H.C. (gr) 103,4		
DILLUNS 26			DIMARTS 27			DIMECRES 28			DIJOUS 29			DIVENDRES 30		
FESTA			Espaguetis a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet)			Patata i bròquil amb oli d'oliva			Crema de carbassa i moniato			Arròs amb salsa de tomàquet		
Seitons arrebossats amb enciam, blat de moro i olives negres			Estofat de gall dindi amb bolets			Truita de patates i ceba amb enciam, blat de moro i olives negres			Caella a la planxa amb enciam, blat de moro i olives negres					
Fruita de temporada			Fruita de temporada			Làctic			Làctic			Fruita de temporada		
Kcal: 808,5 Prot (gr) 20,8 Lip (gr) 84,2 H.C. (gr) 99,8			Kcal: 729,7 Prot (gr) 45,0 Lip (gr) 29,5 H.C. (gr) 70,6			Kcal: 628,0 Prot (gr) 16,4 Lip (gr) 71,7 H.C. (gr) 87,1			Kcal: 1057,4 Prot (gr) 57,3 Lip (gr) 91,4 H.C. (gr) 107,4					



ESCOLA
JOSÉ ECHEGARAY
MARTORELL

Abril 2021

BASAL

“Per què la pastanaga és considerada com una hortalissa universal? Per la infinitat d’aplicacions que ofereix en la cuina. Es pot afegir a carns i peixos, trosjada en amanida, cuita, en suc, i fins i tot crua i sempre proporciona el seu característic color i sabor dolç. Recordeu, que la pastanaga està proveïda de vitamines B,C i E, i presenta un gran poder astringent”.

Agora
Col·lectivitats



Ha superado la auditoria que estimula resultados
ISO 9001 CALIDAD
Ha superado la auditoria que estimula resultados
ISO 14001 MEDIO AMBIENTE
Ha superado la auditoria que estimula resultados
ISO 22000 SEGURIDAD ALIMENTARIA

Ctra. Santa Creu de Calafell, núm. 35, bxs.
08850 – Gavà – Barcelona
Tel. 93.638.87.03

info@agoracatering.es /www.agoracatering.es

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 del mes serà: mandarina, taronja, poma, pera i plàtan.