

Proposta de sopar

SETEMBRE 2021

A L I M E N T A N T E L P R E S E N T	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	1	DIJOUS	2	DIVENDRES	3		
	DILLUNS	6	DIMARTS	7	DIMECRES	8	DIJOUS	9	DIVENDRES	10
	DILLUNS	13	DIMARTS	14	DIMECRES	15	DIJOUS	16	DIVENDRES	17
	Crema de verdures amb crostons de pa	Coliflor amb patata al vapor i oli d'oliva	Risotto amb bolets	Sopa minestrone	Amanida verda					
	Falafel amb toc de salsa casolana de yogurt	Peix blau al papillote amb llit de carbassó i pastanaga	Peix blanc a la planxa amb mix d'enciams	Remenat d'ous amb alls tendres i espàrrecs verds i amanida d'enciam, pastanaga i blat de moro	Wrap integral amb enciam, tomàquet, guacamole i tires de pollastre					
	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt					
	DILLUNS	20	DIMARTS	21	DIMECRES	22	DIJOUS	23	DIVENDRES	24
	Amanida grega	Crema de pastanaga i carbassa	Amanida caprese	Pastís de patates amb verdures gratinat	Arròs caldós de verdures amb toc de cúrcuma					
Canelons casolans de tonyina amb beixamel i formatge gratinat	Llom al forn amb llit de patata panadera	Hamburguesa completa de lleties, amb enciam, tomàquet i cogombre	Peix blanc amb samfaina de verdures	Truita de formatge amb pebrots escalivats						
Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada						
DILLUNS	27	DIMARTS	28	DIMECRES	29	DIJOUS	30			
Sopa de verdures amb arròs	Crema de llegums amb crostons de pa	Tricolor de verdures	PLAT ÚNIC							
Carn blanca a l'allet i enciam amb olives	Peix blanc en salsa verda	Truita de patata amb amanida verda	Fideus amb verdures							
Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt							

“Sabies que el **bròquil** posseeix propietats antimicrobianes i insecticides? Això es deu al seu contingut en sofre, que també és el responsable de la forta olor que desprèn durant la cocció. A més, és una font important de potassi, essencial per al bon funcionament del sistema nerviós i dels músculs. El bròcoli es pot consumir com a guarnició o com a ingredient principal, bullit, al forn, en cremes...”

Agora
Col·lectivitats



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