

			DIJOUS 1	DIVENDRES 2
			Mongeta verda amb patata i pastanaga i oli d'oliva	Crema de carbassa
			Truita francesa amb amanida	Fricandó de vedella a la jardineria
			Làctic	Fruita de temporada
			Kcal: 467,7 Prot (gr) 21,2 Lip (gr) 26,8 H.C. (gr) 74,6	Kcal: 563,9 Prot (gr) 28,8 Lip (gr) 19,4 H.C. (gr) 67,7
DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DIJOUS 8	DIVENDRES 9
Macarrons a la napolitana		Bròquil i patata amb oli d'oliva		
Bunyols de bacallà amb amanida	FESTA	Mandonguilles amb salsa de tomàquet	FESTA	FESTA
Fruita de temporada		Fruita de temporada		
Kcal: 1041,4 Prot (gr) 25,6 Lip (gr) 55,6 H.C. (gr) 146,0		Kcal: 835,8 Prot (gr) 27,9 Lip (gr) 39,0 H.C. (gr) 93,4		
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DIJOUS 15	DIVENDRES 16
Arròs amb salsa de tomàquet	Cigrons cuits amb patates	Crema de carbassó amb rostos (carbassó, porro i patata)	Trinxat de la Cerdanya	Espaguetis a la carbonara
Nuggets de pollastre amb carbassó arrebossat	Tilapia enfarinada amb amanida	Salsitxes amb tomaquet	Rap al forn amb ceba amb amanida	Truita de formatge amb amanida
Pinya en el seu suc	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Làctic
Kcal: 931,7 Prot (gr) 24,4 Lip (gr) 31,2 H.C. (gr) 136,8	Kcal: 570,6 Prot (gr) 34,0 Lip (gr) 34,5 H.C. (gr) 74,1	Kcal: 662,0 Prot (gr) 31,3 Lip (gr) 22,3 H.C. (gr) 83,7	Kcal: 701,5 Prot (gr) 44,5 Lip (gr) 35,8 H.C. (gr) 89,3	Kcal: 899,9 Prot (gr) 85,9 Lip (gr) 59,9 H.C. (gr) 102,0
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DIJOUS 22	DIVENDRES 23
Arròs amb verdures	Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	Sopa de Nadal (brou de pollastre i vedella, minimandonguilles i galets)		
Lluç arrebossat amb amanida	Ous amb samfaina amb amanida	Pernilets de pollastre a la catalana		
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Refresc i torrons		
Kcal: 877,7 Prot (gr) 35,6 Lip (gr) 37,2 H.C. (gr) 140,3	Kcal: 792,8 Prot (gr) 29,7 Lip (gr) 49,6 H.C. (gr) 94,2	Kcal: 722,2 Prot (gr) 60,0 Lip (gr) 20,1 H.C. (gr) 75,3		
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DIJOUS 29	DIVENDRES 30
				
	BON NADAL			

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, trossejada 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

certificada por **ENAC**



Ha superado la auditoria que estimula resultados

ISO 14001 MEDIO AMBIENTE

certificada por **ENAC**



Ha superado la auditoria que estimula resultados

ISO 22000 SEGURIDAD ALIMENTARIA

certificada por **ENAC**

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: pera, poma, plàtan, mandarina i taronja. La fruita és de proximitat.
L'oli per amanir és oli d'oliva