

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1 Crema de carbassó amb rostes Llom a la planxa amb amanida Fruita del temps Kcal. 728 Prot. 51g Lip. 17g HC 90g
4 Llenties amb xoriço, cansalada i verdures Truita de patata amb amanida Fruita del temps Kcal. 725 Prot. 38g Lip. 31g HC 73g	5 Arròs amb salsa de tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb amanida Làctic Kcal. 724 Prot. 29g Lip. 18g HC 110g	6 Mongetes verdes amb patates Cap de llom rostit a la pinya Fruita del temps Kcal. 688 Prot. 49g Lip. 10g HC 98g	7 Macarrons a la bolonyesa Lluç a la planxa amb amanida Fruita del temps Kcal. 705 Prot. 35g Lip. 32g HC 68g	8 Amanida camperola amb ou, tonyina i olives Croquetes de pernil amb amanida Fruita del temps Kcal. 728 Prot. 51g Lip. 17g HC 90g
11 Espaguetis a la napolitana Limanda arrebossada amb amanida Fruita del temps Kcal. 609 Prot. 33g Lip. 14g HC 86g	12 Mongetes amb patates Mandonguilles amb salsa de tomàquet Fruita del temps Kcal. 768 Prot. 56g Lip. 17g HC 96g	13 Amanida de mongetes blanques amb tomàquet, pebrot i tonyina Fricandó de vedella a la jardineria Fruita del temps Kcal. 776 Prot. 29g Lip. 26g HC 104g	14 Crema de patates i porros Aletes de pollastre adobades amb amanida Làctic Kcal. 706 Prot. 29g Lip. 26g HC 89g	15 Arròs mar i muntanya Truita francesa amb amanida Fruita del temps Kcal. 770 Prot. 37g Lip. 22g HC 118g
18 Crema de carbassa amb rostes Hamburguesa de vedella i porc amb amanida Fruita del temps Kcal. 700 Prot. 27g Lip. 28g HC 85g	19 Cigrons saltats amb ceba, bacon i xampinyons Truita de formatge amb amanida Fruita del temps Kcal. 769 Prot. 43g Lip. 21g HC 102g	20 Arròs amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb amanida Fruita del temps Kcal. 631 Prot. 29g Lip. 23g HC 77g	21 Pizza casolana de tomàquet, pernil dolç i mozzarella Nuggets de pollastre amb patates fregides Gelats Kcal. 671 Prot. 34g Lip. 19g HC 91g	22 Amanida russa (patata, mongeta verda, pastanaga, pèsols, tonyina, ou dur) Llom a la planxa amb amanida Fruita del temps Kcal. 714 Prot. 31g Lip. 22g HC 98g

Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Juny 2018

Escola Rossend Montané

Per augmentar l'absorció de Ferro d'un plat de llegum, es recomana afegir un cítric de postres com la taronja.



Agora
ol·lectivitats



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

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 juny serà: poma, pera, plàtan, taronja, meló i síndria.

CESNUT
NUTRICIÓ
Consultoria Nutricional

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 Dimarts Dimecres Dijous Divendres

				1 Bròquil amb patates
				Llom a la planxa amb amanida
				Fruita del temps
4 Bledes amb patates	5 Coliflor amb patates	6 Mongetes verdes amb patates	7 Espinacs amb patates	8 Pèsols amb patates
Truita francesa amb amanida	Pit de pollastre a la planxa amb amanida	Llom a la planxa amb amanida	Lluç a la planxa amb amanida	Llom a la planxa amb amanida
Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
11 Menestra	12 Mongetes amb patates	13 Bròquil amb patates	14 Bledes amb patates	15 Coliflor amb patates
Limanda a la planxa amb amanida	Pit de pollastre a la planxa amb amanida	Vedella a la planxa amb amanida	Pollastre a la planxa amb amanida	Truita francesa amb amanida
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps
18 Pèsols amb patates	19 Bledes amb patates	20 Mongetes amb patates	21 Bròquil amb patates	22 Menestra
Vedella a la planxa amb amanida	Truita de formatge amb amanida	Lluç al forn amb amanida	Pollastre a la planxa amb amanida	Llom a la planxa amb amanida
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps

Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Juny 2018

Escola Rossend Montané (dietes)

Per augmentar l'absorció de Ferro d'un plat de llegum, es recomana afegir un cítric de postres com la taronja.



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

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 juny serà: poma, pera, plàtan, taronja, meló i síndria.



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	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1 Crema de carbassó amb rostes
				Llom a la planxa amb amanida
				Fruita del temps
4 Llenties amb xoriço, cansalada i verdures	5 Arròs amb salsa de tomàquet	6 Mongetes verdes amb patates	7 Macarrons a la bolonyesa	8 Amanida camperola amb tonyina i olives
Vedella a la planxa amb amanida	Pit de pollastre a la planxa amb amanida	Cap de llom rostit a la pinya	Lluç a la planxa amb amanida	Llom a la planxa amb amanida
Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
11 Espaguetis a la napolitana	12 Mongetes amb patates	13 Amanida de mongetes blanques amb tomàquet, pebrot i tonyina	14 Crema de patates i porros	15 Arròs mar i muntanya
Limanda a la planxa amb amanida	Pollastre a la planxa amb amanida	Fricandó de vedella a la jardineria	Aletes de pollastre adobades amb amanida	Llom a la planxa amb amanida
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps
18 Crema de carbassa amb rostes	19 Cigrons saltats amb ceba, bacon i xampinyons	20 Arròs amb salsa de tomàquet	21 Pizza casolana de tomàquet, pernil dolç i mozzarella	22 Amanida russa sense ou
Vedella a la planxa amb amanida	Pollastre a la planxa amb amanida	Lluç al forn amb amanida	Pollastre a la planxa amb patates fregides	Llom a la planxa amb amanida
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Gelat	Fruita del temps

Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Juny 2018

Escola Rossend Montané
(sense ou)

Per augmentar l'absorció de Ferro d'un plat de llegum, es recomana afegir un cítric de postres com la taronja.



Agora
ol·lectivitats



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

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 juny serà: poma, pera, plàtan, taronja, meló i síndria.

CESNUT
NUTRICIÓN
Consultoria Nutricional

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.