

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1 Espaguetis amb tomàquet Truita francesa amb amanida Fruita del temps Kcal. 770 Prot. 37g Lip. 22g HC 118g
4 Bròquil amb patates Rodanxa de lluç arrebossada amb amanida Fruita del temps Kcal: 695 Prot: 26 g. Lip: 27 g. H.C: 87 g.	5 Sopa de l'àvia (brou casolà de gallina i vedella, pasta fina) Pernil de porc brassejat al forn amb patates Fruita del temps Kcal: 660 Prot: 23 g. Lip: 24 g. H.C: 88 g.	6 FESTA	7 FESTA	8 FESTA
11 Macarrons amb tonyina Rodanxa de lluç al forn amb xips Fruita en almívar Kcal. 715 Prot. 27g Lip. 19g HC 109g	12 Cigrons amb xoriço i cansalada Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps Kcal. 704 Prot. 31g Lip. 28g HC 82g	13 Arròs a la milanesa (amb sofregit i costella i cap de llom de porc) Truita francesa amb amanida Fruita del temps Kcal. 634 Prot. 31g Lip. 26g HC. 69g	14 Sopa de peix (brou de peix casolà i estrelletes) Cap de llom rostit a la pinya Làctic Kcal. 730 Prot. 46g Lip. 22g HC 87g	15 Mongetes verdes i patates Mandonguilles de vedella i porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps Kcal. 684 Prot. 41g Lip. 24g HC 76g
18 Llenties a la riojana (amb verdures xoriço i cansalada) Escalopa de vedella amb amanida Fruita del temps Kcal. 700 Prot. 27g Lip. 28g HC 85g	19 Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) i formatge ratllat Truita de tonyina amb amanida Làctic Kcal. 769 Prot. 43g Lip. 21g HC. 102g	20 Crema de carbassó amb rostes Caella al forn amb amanida Fruita del temps Kcal. 631 Prot. 29g Lip. 23g HC. 77g	21 FESTA	22 Sopa de Nadal (brou casolà de gallina, galets i minimandonguilles) Rodó de gall dindi a la catalana (amb panses prunes i pinyons) amb xips Refresc i torrons Kcal. 773 Prot. 29g Lip. 29g HC 99g

BON NADAL I FELIÇ 2018

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, mandarina.



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Desembre 2017

Escola Rossend Montané

Bon Nadal a Tothom!
Gaudeix dels plats tradicionals de la teva llar, és el millor moment i els dies adequats per fer-ho.



Agora
ol·lectivitats



www.agoracatering.es // info@agoracatering.es
Crta. 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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1 Pèsols amb patates Truita francesa Fruita del temps
4 Bròquil amb patates Lluç a la planxa Fruita del temps	5 Espinacs amb patates Llom a la planxa Fruita del temps	6 FESTA	7 FESTA	8 FESTA
11 Menestra Lluç a la planxa Fruita del temps	12 Coliflor amb patates Pollastre a la planxa Fruita del temps	13 Pèsols amb patates Limanda a la planxa Fruita del temps	14 Bròquil amb patates Llom a la planxa Làctic	15 Mongetes verdes i patates Vedella a la planxa Fruita del temps
18 Bledes amb patates Vedella a la planxa Fruita del temps	19 Pèsols amb patates Truita de verdures Làctic	20 Mongetes amb patates Lluç a la planxa Fruita del temps	21 FESTA	22 Espinacs amb patates Pollastre a la planxa Refresc i torrons

BON NADAL I FELIÇ 2018

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, mandarina.



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Desembre 2017
Escola Rossend
Montané
(diets)

Bon Nadal a Tothom! Gaudeix dels plats tradicionals de la teva llar, és el millor moment i els dies adequats per fer-ho.



Agora
ol-lectivitats



www.agoracatering.es // info@agoracatering.es
Crta. 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

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				1 Espaguetis amb tomàquet Vedella a la planxa amb amanida Fruita del temps
4 Bròquil amb patates Luç a la planxa amb amanida Fruita del temps	5 Sopa de verdures Llom a la planxa amb amanida Fruita del temps	6 FESTA	7 FESTA	8 FESTA
11 Macarrons amb tonyina Rodanxa de lluç al forn amb xips Fruita en almívar	12 Cigrons amb xoriçó i cansalada Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet al forn Fruita del temps	13 Arròs a la milanesa (amb sofregit i costella i cap de llom de porc) Vedella a la planxa amb amanida Fruita del temps	14 Sopa de peix (brou de peix casolà i estrelletes) Cap de llom rostit a la pinya Làctic	15 Mongetes verdes i patates Mandonguilles de vedella i porc amb salsa de tomàquet Fruita del temps
18 Llenties a la riojana (amb verdures xoriçó i cansalada) Vedella a la planxa amb amanida Fruita del temps	19 Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) i formatge ratllat Llom a la planxa amb amanida Làctic	20 Crema de carbassó amb rostes Caella al forn amb amanida Fruita del temps	21 FESTA	22 Sopa de verdures amb mini mandonguilles Pollastre a la planxa amb xips Refresc i torrons

BON NADAL I FELIÇ 2018

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, mandarina.



CESNUT
NUTRICIÓN
Consultoria Nutricional



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Desembre 2017

**Escola Rossend
Montané
(no ou)**

Bon Nadal a Tothom!
Gaudeix dels plats
tradicionals de la
teva llar, és el millor
moment i els dies
adequats per fer-ho.



Agora
ol-lectivitats



www.agoracatering.es // info@agoracatering.es
Crta. 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