

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1	2	3	4	5
8	9	10	11	12
Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat	Llenties a la Riojana (sofregit, pebrot, pastanaga i xoriç)	Paella marinera (sofregit de ceba i tomàquet, sípia, múscols i fumet casolà)	Crema de carbassó amb rostes	Sopa d'au
Croquetes de rostit amb xips	Filet de lluç al forn amb verdures	Truita de pernil dolç amb enciam, tomàquet i pastanaga	Cuixa de pollastre rostida amb amanida	Salsitxes a la planxa amb enciam, pastanaga i olives negres
Fruita en el seu suc	Làctic	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
Kcal. 768 Lip: 17g	Prot: 56g HC: 96g	Kcal: 754 Lip: 26g	Prot: 33g H.C: 97g	Kcal: 562 Lip: 22g
Prot: 23g HC: 68g	Kcal: 676 Lip: 24g	Prot: 25g H.C: 90g	Kcal: 688 Lip: 28g	Prot: 29g H.C: 80g
15	16	17	18	19
Arròs amb salsa de tomàquet	Sopa de pescadors (fumet de peix casolà, pasta fina)	Mongetes verdes amb patates	Espaguets a la carbonara (ceba, crema de llet i bacó) amb formatge ratllat	Mongetes blanques amb verdures
Abadejo enfarinat casolà amb enciam, blat de moro i pastanaga	Fricandó de vedella amb xampinyons	Hamburguesa de porc i vedella a la planxa amb tomàquet gratinat	Truita de patata i carbassó amb enciam, pastanaga i olives	Aletes de pollastre adobades amb enciam, tomàquet i olives
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps
Kcal: 733 Lip: 29g	Prot: 20g H.C: 98g	Kcal: 726 Lip: 26g	Prot: 24g H.C: 99g	Kcal: 664 Lip: 20g
Prot: 24g H.C: 97g	Kcal: 638 Lip: 22g	Prot: 26g H.C: 84g	Kcal: 669 Lip: 25g	Prot: 28g H.C: 83g
22	23	24	25	26
Llenties a la riojana (amb xoriç, cansalada i verdures)	Arròs de pollastre (sofregit de ceba, tomàquet, pebrot i daus de pollastre)	Sopa de l'àvia (brou casolà de pollastre i vedella amb pasta fina)	Trinxat de la Cerdanya (patata, all, col, cansalada i oli d'oliva)	Llacets amb salsa de tomàquet i formatge
Truita francesa amb enciam, pastanaga i olives	Nuggets de peix amb amanida	Pollastre a la planxa amb carbassó arrebossat	Mandonguilles de porc amb xampinyons	Llom a la planxa amb amanida
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic
Kcal: 654 Lip: 22g	Prot: 28g H.C: 86g	Kcal: 692 Lip: 24g	Prot: 29g H.C: 89g	Kcal: 747 Lip: 27g
Prot: 31g H.C: 95g	Kcal: 680 Lip: 28g	Prot: 24g H.C: 83g	Kcal: 728 Lip: 28g	Prot: 22g H.C: 98g
29	30	31		
Patata i bròquil amb oli d'oliva	Cigrons estofats amb verdures (ceba, pebrot, pastanaga i carbassó)	Fideuà amb múscols i calamars		
Pernil brassejat amb tomàquet al forn	Filet de lluç a la planxa amb amanida	Croquetes de rostit amb amanida		
Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic		
Kcal: 705 Lip: 32g	Prot: 35g HC: 68g	Kcal: 754 Lip: 26g	Prot: 33g H.C: 97g	Kcal: 678 Lip: 24g
Prot: 34g H.C: 81g				

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 gener serà: poma, pera, plàtan, taronja i mandarina.



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Gener 2018

Escola Rossend Montané

Sabies que el julivert, el pebrot i el bròquil tenen més quantitat de vitamina C que les taronges?



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	2	3	4	5
8	9	10	11	12
Menestra	Mongetes amb patates	Espinacs amb patates	Bròquil amb patates	Bledes amb patates
Llom a la planxa	Lluç a la planxa	Truita de pernil dolç	Pollastre a la planxa	Vedella a la planxa
Fruita en el seu suc	Làctic	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
15	16	17	18	19
Pèsols amb patates	Coliflor amb patates	Mongetes verdes amb patates	Menestra	Espinacs amb patates
Lluç a la planxa	Vedella a la planxa	Llom a la planxa	Truita francesa	Pollastre a la planxa
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps
22	23	24	25	26
Coliflor amb patates	Bledes amb patates	Pèsols amb patates	Col i patata	Espinacs amb patates
Truita francesa amb enciam, pastanaga i olives	Lluç a la planxa	Pollastre a la planxa	Vedella a la planxa	Llom a la planxa amb amanida
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic
29	30	31		
Bròquil amb patates	Menestra	Mongetes amb patates		
Llom a la planxa	Lluç a la planxa	Llom a la planxa		
Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic		

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 gener serà: poma, pera, plàtan, taronja i mandarina.



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Gener 2018

Escola Rossend
Montané
(diets)

Sabies que el julivert, el pebrot i el bròquil tenen més quantitat de vitamina C que les taronges?



Agora
ol·lectivitats



ISO 9001:2015 ISO 14001:2015

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

Crta. Santa Creu de Calafell, 35 Baixos

Gavà, Barcelona

93.638.87.03

Estem treballant conjuntament amb Cesnút 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	2	3	4	5
8	9	10	11	12
Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat	Llenties a la Riojana (sofregit, pebrot, pastanaga i xoriç)	Paella marinera (sofregit de ceba i tomàquet, sípia, múscols i fumet casolà)	Crema de carbassó amb rostes	Sopa de verdures
Llom a la planxa amb xips	Filet de lluç al forn amb verdures	Vedella a la planxa amb amanida	Cuixa de pollastre rostida amb amanida	Salsitxes a la planxa amb enciam, pastanaga i olives negres
Fruita en el seu suc	Làctic	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
15	16	17	18	19
Arròs amb salsa de tomàquet	Sopa de pescadors (fumet de peix casolà, pasta fina)	Mongetes verdes amb patates	Espaguetis a la carbonara (ceba, crema de llet i bacó) amb formatge ratllat	Mongetes blanques amb verdures
Abadejo enfarinat casolà amb enciam, blat de moro i pastanaga	Fricandó de vedella amb xampinyons	Hamburguesa de porc i vedella a la planxa amb tomàquet gratinat	Vedella a la planxa amb amanida	Aletes de pollastre adobades amb enciam, tomàquet i olives
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps
22	23	24	25	26
Llenties a la riojana (amb xoriç, cansalada i verdures)	Arròs de pollastre (sofregit de ceba, tomàquet, pebrot i daus de pollastre)	Sopa de verdures	Trinxat de la Cerdanya (patata, all, col, cansalada i oli d'oliva)	Llacets amb salsa de tomàquet i formatge
Vedella a la planxa amb amanida	Lluç a la planxa amb amanida	Pollastre a la planxa amb carbassó a la planxa	Vedella a la planxa amb amanida	Llom a la planxa amb amanida
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic
29	30	31		
Patata i bròquil amb oli d'oliva	Cigrons estofats amb verdures (ceba, pebrot, pastanaga i carbassó)	Fideuà amb múscols i calamars		
Pernil brassejat amb tomàquet al forn	Filet de lluç a la planxa amb amanida	Llom a la planxa amb amanida		
Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic		

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 gener serà: poma, pera, plàtan, taronja i mandarina.



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Gener 2018

Escola Rossend Montané (sense ou)

Sabies que el julivert, el pebrot i el bròquil tenen més quantitat de vitamina C que les taronges?



Agora ol·lectivitats



ISO 9001:2015 ISO 14001:2015

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

Estem treballant conjuntament amb Cesnút 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