

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
			1 Arròs amb salsa de tomàquet i ou dur	2 Crema de carbassó amb rostes
			Pit de pollastre a la planxa amb enciam, pastanaga i blat de moro	Fricandó de vedella amb xampinyons
			Fruita del temps Kcal: 733 Prot: 20 g. Lip: 29 g. H.C: 98 g.	Fruita del temps Kcal: 726 Prot: 24 g. Lip: 26 g. H.C: 99 g.
5 Espaguetis a la carbonara	6 Mongetes blanques estofades amb verdures	7 Arròs amb gall dindi i xampinyons	8 Sopa d'au (brou casolà de pollastre i vedella amb pasta fina)	9 Mongeta verda amb patata i oli d'oliva
Truita francesa amb enciam, pastanaga i olives	Mandonguilles de porc amb salsa de tomàquet	Limanda arrebossada amb amanida	Estofat de vedella amb pèsols i pastanaga	Cuixa de pollastre rostida amb poma Enciam i olives
Fruita del temps Kcal: 768 Prot: 56g Lip: 17g HC: 96g	Fruita del temps Kcal: 754 Prot: 33 g. Lip: 26 g. H.C: 97 g.	Làctic Kcal: 562 Prot: 23g Lip: 22g HC: 68g	Fruita del temps Kcal: 676 Prot: 25 g. Lip: 24 g. H.C: 90 g.	Fruita del temps Kcal: 688 Prot: 29 g. Lip: 28 g. H.C: 80 g.
12 FESTA	13 Arròs amb salsa de tomàquet	14 Crema de carbassó amb rostes	15 Macarrons amb salsa bolonyesa (sofregit de ceba, tomàquet i carn picada) amb formatge ratllat	16 Llenties amb verdures i arròs
	Croquetes de bacallà amb amanida	Lluç al forn amb amanida	Truita de patates amb amanida	Pollastre a la planxa amb amanida
	Fruita del temps Kcal: 726 Prot: 24 g. Lip: 26 g. H.C: 99 g.	Fruita del temps Kcal: 664 Prot: 24 g. Lip: 20 g. H.C: 97 g.	Làctic Kcal: 638 Prot: 26 g. Lip: 22 g. H.C: 84 g.	Fruita del temps Kcal: 669 Prot: 28 g. Lip: 25 g. H.C: 83 g.
19 Arròs amb salsa de tomàquet	20 Sopa de l'àvia (brou casolà de pollastre i vedella amb tires de pollastre i pasta fina)	21 Mongetes verdes amb patates	22 Cigrons amb verdures xoriço i cansalada	23 Espaguetis amb tonyina
Llom a la planxa amb amanida	Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida	Fricandó de vedella amb xampinyons	Truita francesa amb enciam, tomàquet i olives	Nuggets de peix amb patates fregides
Fruita del temps Kcal: 654 Prot: 28 g. Lip: 22 g. H.C: 86 g.	Fruita del temps Kcal: 692 Prot: 29 g. Lip: 24 g. H.C: 89 g.	Fruita del temps Kcal: 747 Prot: 31 g. Lip: 27 g. H.C: 95 g.	Fruita del temps Kcal: 680 Prot: 24 g. Lip: 28 g. H.C: 83 g.	Làctic Kcal: 728 Prot: 22 g. Lip: 28 g. H.C: 98 g.
26 Crema de verdures amb rostes	27 Fideus a la cassola amb costella, cap de llom i sofregit de verdures	28 Llenties a la riojana		
Butifarra a la planxa amb seques	Caella enfarinada amb enciam, tomàquet i olives	Daus de pollastre adobats amb enciam, olives i blat de moro		
Fruita del temps Kcal: 705 Prot: 35g Lip: 32g HC: 68g	Làctic Kcal: 754 Prot: 33 g. Lip: 26 g. H.C: 97 g.	Fruita del temps Kcal: 678 Prot: 34 g. Lip: 24g. H.C: 81 g.		

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



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Febrer 2018

Escola Rossend Montané

Sabies que els espinacs són una font de vitamina A, C, E, magnesi, ferro i àcid fòlic?



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	2 Espinacs amb patates
			Pollastre a la planxa	Caella a la planxa
			Fruita del temps	Fruita del temps
5 Bledes amb patates	6 Menestra	7 Pèsols amb patates	8 Bròquil amb patates	9 Mongeta verda amb patata i oli d'oliva
Truita francesa	Llom a la planxa	Limanda a la planxa	Vedella a la planxa	Pollastre a la planxa
Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Fruita del temps
12 FESTA	13 Menestra	14 Espinacs amb patates	15 Coliflor amb patates	16 Pèsols amb patates
	Vedella a la planxa	Lluç al forn	Truita de verdures	Pollastre a la planxa
	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps
19 Bròquil amb patates	20 Bledes amb patates	21 Mongetes verdes amb patates	22 Pèsols amb patates	23 Coliflor amb patates
Lluç a la planxa	Pollastre a la planxa	Vedella a la planxa	Truita francesa	Lluç a la planxa
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic
26 Menestra	27 Coliflor amb patates	28 Espinacs amb patates		
Llom a la planxa	Lluç a la planxa	Pollastre a la planxa		
Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps		

Les amanides de guarnició tindran els següents ingredients: enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives.

Els làctics seran: iogurts naturals o de sabors, nattes, flams i iogurts líquids.

La fruita de febrer serà: poma, pera, plàtan, taronja i mandarina.



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Febrer 2018

Escola Rossend Montané
(diètes)

Sabies que els espinacs són una font de vitamina A, C, E, magnesi, ferro i àcid fòlic?



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 Arròs amb salsa de tomàquet	2 Crema de carbassó amb rostes
			Pit de pollastre a la planxa amb enciam, pastanaga i blat de moro	Fricandó de vedella amb xampinyons
			Fruita del temps	Fruita del temps
5 Espaguetis a la carbonara	6 Mongetes blanques estofades amb verdures	7 Arròs amb gall dindi i xampinyons	8 Sopa d'au (brou casolà de pollastre i vedella amb pasta fina)	9 Mongeta verda amb patata i oli d'oliva
Pollastre a la planxa amb amanida	Llom a la planxa amb amanida	Limanda a la planxa amb amanida	Estofat de vedella amb pèsols i pastanaga	Cuixa de pollastre rostida amb poma Enciam i olives
Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Fruita del temps
12 FESTA	13 Arròs amb salsa de tomàquet	14 Crema de carbassó amb rostes	15 Macarrons amb salsa bolonyesa (sofregit de ceba, tomàquet i carn picada) amb formatge ratllat	16 Llenties amb verdures i arròs
	Vedella a la planxa amb amanida	Lluç al forn amb amanida	Llom a la planxa amb amanida	Pollastre a la planxa amb amanida
	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps
19 Arròs amb salsa de tomàquet	20 Sopa de l'àvia (brou casolà de pollastre i vedella amb tires de pollastre i pasta fina)	21 Mongetes verdes amb patates	22 Cigrons amb verdures xoriço i cansalada	23 Espaguetis amb tonyina
Llom a la planxa amb amanida	Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida	Fricandó de vedella amb xampinyons	Pollastre a la planxa amb amanida	Lluç a la planxa amb amanida
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic
26 Crema de verdures amb rostes	27 Fideus a la cassola amb costella, cap de llom i sofregit de verdures	28 Llenties a la riojana		
Butifarra a la planxa amb seques	Caella a la planxa amb enciam, tomàquet i olives	Daus de pollastre adobats amb enciam, olives i blat de moro		
Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps		

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



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Febrer 2018

Escola Rossend Montané (sense ou)

Sabies que els espinacs són una font de vitamina A, C, E, magnesi, ferro i àcid fòlic?



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