

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>2</p> <p>Llenties estofades amb verdures i bacó (sofregit, pastanaga, pebrot, porro i bacó)</p> <p>Llom a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Espaguets amb xoriç (sofregit de ceba i tomàquet i xoriç) amb formatge ratllat</p> <p>Lluç al forn amb enciam, tomàquet i olives</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Crema de pastanaga i patata amb formatge</p> <p>Pernilets de pollastre rostits amb samfaina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Paella mixta (sofregit, sípia i costella de porc)</p> <p>Llom a la planxa amb amanida</p> <p>Làctic</p>	<p>6</p> <p>Sopa de pescadors (fumet de peix casolà amb peix de roca, arròs i pasta fina)</p> <p>Vedella empanada amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>9</p> <p>Mongetes verdes i patates</p> <p>Llom a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de l'àvia (brou casolà de gallina i vedella, pasta fina)</p> <p>Aletes de pollastre adobades amb enciam, olives i tomàquet</p> <p>Làctic</p>	<p>11</p> <p>Tallarines amb tomàquet</p> <p>Fogoner enfarinat casolà amb enciam, pastanaga i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>FESTA</p>	
<p>16</p> <p>Macarrons, salsa rústica (sofregit de ceba, tomàquet, alfàbrega i olives negres) i formatge ratllat</p> <p>Llom a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>17</p> <p>Cigrons estofats amb verduteres</p> <p>Lluç a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Arròs amb verdures (sofregit, pebrot, carbassó, pastanaga i mongeta verda)</p> <p>Pollastre a la planxa amb amanida</p> <p>Làctic</p>	<p>19</p> <p>Patates estofades amb costella de porc (patata, ceba, tomàquet, pebrot, costella de porc, pèsols i brou)</p> <p>Filet de limanda al forn amb picada i tomàquet gratinat</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Cuixa de pollastre a la poma patates fregides</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>23</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb enciam, pastanaga i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>24</p> <p>Llenties a la riojana (porro, pebrot, pastanaga i xoriç)</p> <p>Vedella a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Mongeta verda amb patata i pastanaga amb oli d'oliva</p> <p>Lluç a la planxa amb amanida de pastanaga, enciam i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Sopa de galets (brou casolà de gallina i vedella, pasta fina)</p> <p>Fricandó de vedella amb xampinyons</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>27</p> <p>Llacets amb salsa de tomàquet i tonyina i formatge ratllat</p> <p>Llom a la planxa amb amanida</p> <p>Làctic</p>
<p>30</p> <p>Crema de carbassa</p> <p>Abadejo al forn amb enciam, tomàquet i cogombre</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>31</p> <p>Arròs a la bolonyesa (sofregit de ceba i tomàquet i carn picada)</p> <p>Daus de gall dindi adobats amb enciam, tomàquet i olives</p> <p>Làctic</p>	<p>4</p> <p>** LA PASTA UTILITZADA PER FER AQUEST MENÚ I ELS EMPANATS O ARREBOSSATS NO CONTENEN OU**</p> <p>5</p>		

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 d'octubre serà: poma, pera, plàtan i meló

Octubre 2017

COL·LEGI SANT JOSEP
(ST. SADURNÍ D'ANOIA)
(sense ou)

Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Sabies que els bolets comestibles són molt bona font de fibra i baixos en calories? És un aliment de tardor ideal per menjar saltata, amb crema o acompanyant pasta o arrossos.



Agora
ol·lectivitats

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

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.