

**Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres**

Kcal. Lip.	Prot. HC	Kcal. Lip.	Prot. HC	Kcal. Lip.	Prot. HC	Kcal. Lip.	Prot. HC	Kcal. Lip.	Prot. HC
<b>3</b>		<b>4</b>		<b>5</b>		<b>6</b>		<b>7</b>	
Crema de verdures de temporada amb formatge i rostes de pa		Tallarines a la napolitana amb tomàquet i formatge		Sopa de pagès (brou casolà de pollastre)		Arròs amb verdures		Cigrons guisats amb patata, verdures i ou dur	
Aletes de pollastre adobades amb tomàquet al forn		Hamburguesa a la planxa amb enciam, blat de moro i pastanaga		Estofat de vedella amb xampinyons		Truita de pernil dolç amb enciam, tomàquet i olives negres		Lluç empanat amb enciam, pastanaga i olives	
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps	
Kcal. 731 Lip. 12g	Prot. 34g HC 111g	Kcal. 916 Lip. 53g	Prot. 28g HC 81g	Kcal. 703 Lip. 18g	Prot. 44g HC 91g	Kcal. 679 Lip. 17g	Prot. 24g HC 107g	Kcal. 799 Lip. 34g	Prot. 40g HC 80g
<b>10</b>		<b>11</b>		<b>12</b>		<b>13</b>		<b>14</b>	

**VACANCES DE SETMANA SANTA**

<b>FESTIU</b>									
	Arròs amb salsa de tomàquet	Macarrons amb salsa rústica	Crema de porros	Mongetes blanques estofades amb costella de porc					
	Croquetes de rostit amb xips	Rap al forn amb patates i ceba	Rodó de gall dindi a la catalana	Truita i york amb enciam, tomàquet i olives					
	Fruita en el seu suc	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps					
Kcal. 722 Lip. 15g	Prot. 48g HC 84g	Kcal. 736 Lip. 25g	Prot. 41g HC 85g	Kcal. 634 Lip. 11g	Prot. 48g HC 84g	Kcal. 694 Lip. 25g	Prot. 42g HC 74g		
<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>					
Bledes amb patata	Sopa de l'àvia (brou casolà de gallina)	Fideus a la cassola	Llentíes a la Riojana (ceba, tomàquet, pebrot i xoriç)	Crema de carbassó					
Salsitxes al forn amb enciam, pastanaga i olives	Fricandó de vedella a la jardineria	Limanda arrebossada. Enciam, moresc i pastanaga	Truita de patates amb enciam, tomàquet i olives	Pizza casolana de pernil dolç i formatge					
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic					
Kcal. 731 Lip. 22g	Prot. 29g HC 100g	Kcal. 727 Lip. 32g	Prot. 20g HC 87g	Kcal. 807 Lip. 19g	Prot. 37g HC 119g	Kcal. 731 Lip. 21g	Prot. 31g HC 102g	Kcal. 649 Lip. 19g	Prot. 34g HC 86g

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'abril serà: poma, pera, platà, taronja i maduixes.

alimentant el Present, alimentant el Futur

Abril 2017

**COL·LEGI SANT JOSEP (SANT SADURNÍ D'ANOIA)**

**SAPS QUÈ?...**

Cal coure l'ou com a màxim 15-17 minuts, passat aquest temps l'ou adquireix un color gris verdós per una reacció que succeeix entre els nutrients de la clara i el rovell. Tot i així cal destacar que no es perjudicial per la salut ni tòxic.



www.agoracatering.es // info@agoracatering.es  
 Crta. Santa Creu de Calafell, 35 baixos  
 Gava - 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 12 12.