

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

# Bon inici de curs

Bon inici de curs					1
4	5	6	7	8	
11	12	13	14	15	
18	19	20	21	22	
25	26	27	28	29	

Macarrons amb salsa napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) i formatge ratllat

Llom a la planxa amb amanida

POSTRES I PA

Mongeta verda amb patata i pastanaga i oli d'oliva

Filet de lluç a la planxa amb all i julivert i tomàquet gratinat

POSTRES I PA

Mongetes blanques estofades amb verdures i costella

Pit de pollastre a la planxa amb enciam, blat de moro i pastanaga

POSTRES I PA

Amanida d'arròs (arròs, tomàquet, blat de moro, olives negres)

Vedella a la planxa amb amanida

POSTRES I PA

Crema de verdures de temporada amb rostes

Cuixa de pollastre a la llimona amb enciam, tomàquet i pastanaga

POSTRES I PA

Llenties estofades amb verdures i xoriç (sofregit, pastanaga, pebrot, carbassó i xoriç)

Truita francesa amb amanida

POSTRES I PA

Amanida russa (patata, mongeta verda, pèsols, pastanaga, tonyina i ou dur)

Fricandó de vedella amb xampinyons

Làctic

Arròs amb bolets i gall dindi (sofregit, bolets i daus de gall dindi)

Daus de caella enfarinats amb enciam, soja i olives

POSTRES I PA

Fideuà amb sípia i múscols

Hamburguesa a la planxa amb enciam, blat de moro i olives

POSTRES I PA

Arròs amb salsa de tomaquet i ou dur

Limanda al forn amb picada Enciam, tomàquet cherry i olives negres

POSTRES I PA

Cigrons estofats amb verdures

Escalopa de vedella amb amanida

POSTRES I PA

Bròquil i patata al vapor amb oli d'oliva

Magre de porc amb salsa de pinya

POSTRES I PA

Brou casolà de pollastre i vedella amb pasta meravella

Truita de patata amb enciam, tomàquet i pastanaga

POSTRES I PA

Espaguetis a la bolonyesa (sofregit, carn picada de porc i vedella) i formatge ratllat

Pollastre a la planxa amb patates fregides

POSTRES I PA

Setembre 2017

COL·LEGI SANT JOSEP  
(SANT SADURNÍ  
D'ANOIA)  
(sense lactosa)

Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Al setembre toca tornar a la rutina i amb això, els bons hàbits alimentaris. Recordeu consumir 5 racions de fruita i verdura al dia i evitar el consum de brioixeria i aliments processats.



**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



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 setembre serà: poma, pera, plàtan, meló i síndria

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.