

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

*****LA PASTA, PA RATLLAT I FARINA
UTILITZADA PER ELABORAR AQUEST MENÚ NO
CONTÉ GLUTEN*****

			1	2
			Arròs amb salsa de tomàquet i ou dur	Crema de carbassó
			Pit de pollastre a la planxa amb enciam, pastanaga i blat de moro	Vedella a la planxa amb amanida
			Fruita del temps	Fruita del temps
5	6	7	8	9
Espaguetis a la carbonara	Mongetes blanques estofades amb verdures	Arròs amb gall dindi i xampiyons	Sopa d'au (brou casolà de pollastre i vedella amb pasta fina)	Mongeta verda amb patata i oli d'oliva
Truita francesa amb enciam, pastanaga i olives	Vedella a la planxa amb amanida	Limanda arrebossada amb amanida	Fricandó de vedella amb pèsols i pastanaga	Cuixa de pollastre rostida amb poma i amanida
Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Fruita del temps
12	13	14	15	16
Sopa d'au	Paella mixta (arròs, sofregit, sípia i costella o magre)	Crema de carbassó	Macarrons amb salsa bolonyesa (sofregit de ceba, tomàquet i carn picada) amb formatge ratllat	Llenties amb verdures
Pit de pollastre a la planxa amb carbassó arrebossat	Vedella a la planxa amb amanida	Lluç al forn amb amanida	Truita de patates amb amanida	Lluç a la planxa amb amanida
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps
19	20	21	22	23
Arròs amb salsa de tomàquet	Sopa de l'àvia (brou casolà de pollastre i vedella amb tires de pollastre i pasta fina)	Mongetes verdes amb patates	Cigrons amb patates	Espaguetis amb tonyina
Llom a la planxa amb amanida	Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida	Fricandó de vedella amb xampiyons	Truita francesa amb enciam, tomàquet i olives	Lluç a la planxa amb patates fregides
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic
26	27	28		
Crema de verdures	Fideus a la cassola amb costella, cap de llom i sofregit de verdures	Llenties a la riojana		
Vedella a la planxa amb amanida	Caella enfarinada 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.

CESNUT
NUTRICIÓN
Consultoria Nutricional

Alimentant el Present,
Alimentant el Futur

Febrer 2018

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

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 12 12.