

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

			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
			POSTRES I PA	POSTRES I PA
5	6	7	8	9
Espaguetis amb tomàquet	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
POSTRES I PA	POSTRES I PA	POSTRES I PA	POSTRES I PA	POSTRES I PA
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	Vedella a la planxa amb amanida	Lluç al forn amb amanida	Truita de patates amb amanida	Lluç a la planxa amb amanida
POSTRES I PA	POSTRES I PA	POSTRES I PA	POSTRES I PA	POSTRES I PA
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
POSTRES I PA	POSTRES I PA	POSTRES I PA	POSTRES I PA	POSTRES I PA
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		
POSTRES I PA	POSTRES I PA	POSTRES I PA		

Febrer 2018

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

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



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

**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.

**CESNUT**  
NUTRICIÓN  
Consultoria Nutricional

