

Alimentant el Present, Alimentant el Futur

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

FESTA

FESTA

5		6		7		8		9	
Arròs amb salsa de tomàquet		Escudella amb cigrons i minimandonguilles (brou, patata, pastanaga, pasta i col)		Patates estofades amb pèsols i ou dur		Tallarines a la napolitana (sofregit de ceba, tomàquet) amb formatge ratllat		Mongetes verdes amb patates	
Vedella a la planxa amb xips		Cuixa de pollastre rostida amb poma		Vedella a la planxa amb amanida		Truita francesa amb amanida		Filet de lluç amb amanida	
POSTRES I PA		POSTRES I PA		POSTRES I PA		POSTRES I PA		POSTRES I PA	
Kcal. 768 Lip. 17g	Prot. 56g HC 96g	Kcal. 754 Lip. 26g	Prot. 33g H.C. 97g	Kcal. 562 Lip. 22g	Prot. 23g HC 68g	Kcal. 562 Lip. 22g	Prot. 23g HC 68g	Kcal. 688 Lip. 28g	Prot. 29g H.C. 80g
12		13		14		15		16	
Llenties a la riojana amb verdures, xoriço i cansalada		Mongetes verdes amb patates		Sopa d'au i verdures		Arròs amb xampinyons		Crema de carbassa i pastanaga	
Truita de patata amb amanida		Llom a la planxa amb amanida		Daus de pollastre adobats al forn amanida		Limanda arrebossada amb amanida		Vedella a la planxa amb amanida	
POSTRES I PA		POSTRES I PA		POSTRES I PA		POSTRES I PA		POSTRES I PA	
Kcal. 733 Lip. 29g	Prot. 20g H.C. 98g	Kcal. 726 Lip. 26g	Prot. 24g H.C. 99g	Kcal. 664 Lip. 20g	Prot. 24g H.C. 97g	Kcal. 638 Lip. 22g	Prot. 26g H.C. 84g	Kcal. 669 Lip. 25g	Prot. 28g H.C. 83g
19		20		21		22		23	
Arròs amb gall dindi i xampinyons		Sopa de l'àvia (brou casolà de pollastre i vedella, i pasta fina)		Mongetes amb patata, pastanaga i oli d'oliva		Cigrons bullits amb verdures i patates		Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet)	
Lluç a la planxa amb amanida		Vedella a la planxa amb amanida		Truita francesa amb amanida		Cuixa de pollastre a la llimona amb carbassó a la planxa		Llom empanat amb amanida	
POSTRES I PA		POSTRES I PA		POSTRES I PA		POSTRES I PA		POSTRES I PA	
Kcal. 654 Lip. 22g	Prot. 28g H.C. 86g	Kcal. 692 Lip. 24g	Prot. 29g H.C. 89g	Kcal. 747 Lip. 27g	Prot. 31g H.C. 95g	Kcal. 680 Lip. 28g	Prot. 24g H.C. 83g	Kcal. 728 Lip. 28g	Prot. 22g H.C. 98g
26		27		28		29		30	
Crema de carbassó		Arròs amb salsa de tomàquet		Mongetes blanques amb verdures		Fricandó de vedella amb xampinyons		Macarrons a la bolonyesa (carn picada, sofregit de ceba i tomàquet)	
Llom a la planxa amb seques		Lluç a la planxa amb amanida				FESTA		Pollastre empanat amb xips	
POSTRES I PA		POSTRES I PA		POSTRES I PA		POSTRES I PA		POSTRES I PA	
Kcal. 705 Lip. 32g	Prot. 35g HC 68g	Kcal. 754 Lip. 26g	Prot. 33g H.C. 97g	Kcal. 680 Lip. 28g	Prot. 24g H.C. 83g			Kcal. 728 Lip. 28g	Prot. 22g H.C. 98g

Sabies que existeixen més de 850 varietats de carbassa? La típica carbassa és rica en betacarotens, responsables del seu color taronja.



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

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 novembre serà: poma, pera, plàtan, taronja i mandarina.



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.