

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3 Arròs amb tomàquet	4 Llenties estofades amb verdures (porro, tomàquet, pebrot, pastanaga i carbassó)	5 Mongetes verdes amb patates	6 FESTA	7 FESTA
Truita francesa amb amanida	Llom a la planxa amb amanida	Cuixa de pollastre a l'ast amb amanida	La pasta, les llenties, els cigrons i les mongetes blanques utilitzades per elaborar els menús d'aquest col·legi són d'origen ecològic.	
Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic		
Kcal. 768 Lip. 17g	Prot. 56g HC 96g	Kcal. 754 Lip. 26 g.	Prot. 33 g. H.C: 97 g.	Kcal. 562 Lip. 22g
10 Arròs a la marinera	11 Fideuà amb calamars i musclos	12 Crema de carbassó	13 Mongetes blanques amb patates	14 Sopa d'au i verdures
Pollastre a la planxa amb amanida	Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert amb amanida	Vedella a la planxa amb amanida	Pit de pollastre a la planxa amb amanida	Truita de patata amb amanida
Macedònia de fruites	Làctic	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
Kcal. 768 Lip. 17g	Prot. 56g HC 96g	Kcal. 754 Lip. 26 g.	Prot. 33 g. H.C: 97 g.	Kcal. 562 Lip. 22g
17 Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) i formatge ratllat	18 Patata i bròquil al vapor amb oli d'oliva	19 Cigrons cuinats amb patates	20 Arròs amb gall dindi i xampinyons	21 Menú de Nadal
Filet de lluç al forn amb amanida	Escalopa de vedella amb amanida	Llom a la planxa amb amanida	Truita francesa amb amanida	Sopa de Nadal
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Refresc i torrons
Kcal: 733 Lip: 29 g.	Prot: 20 g. H.C: 98 g.	Kcal: 726 Lip: 26 g.	Prot: 24 g. H.C: 99 g.	Kcal: 664 Lip: 20 g.
				Prot: 28 g. H.C: 83 g.

LA PASTA, PA RATLLAT I FARINA UTILITZADA PER ELABORAR AQUEST MENU NO CONTE GLUTEN



Bon Nadal i Feliç 2019



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Desembre 2018

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

Amb 12 grans de raïm acomiadem l'any i la temporada de raïm. Sabies que la major part de les seves propietats antioxidants es troben a la pell?



Agora
ol·lectivitats



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

CESNUT
NUTRICIÓN
Consultoria Nutricional



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.