

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>3</p> <p>Arròs amb tomàquet</p> <p>Truita francesa amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 768    Prot. 56g Lip. 17g    HC 96g</p>	<p>4</p> <p>Llenties estofades amb verdures (porro, tomàquet, pebrot, pastanaga i carbassó)</p> <p>Llom a la planxa amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 754    Prot. 33 g. Lip. 26 g.    H.C: 97 g.</p>	<p>5</p> <p>Mongetes verdes amb patates</p> <p>Cuixa de pollastre a l'ast amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 562    Prot. 23g Lip. 22g    HC 68g</p>	<p>6</p> <p><b>FESTA</b></p> <p>La pasta, les llenties, els cigrons i les mongetes blanques utilitzades per elaborar els menús d'aquest col·legi són d'origen ecològic.</p>	<p>7</p> <p><b>FESTA</b></p>
<p>10</p> <p>Arròs a la marinera</p> <p>Pollastre a la planxa amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 768    Prot. 56g Lip. 17g    HC 96g</p>	<p>11</p> <p>Fideuà amb calamars i musclos</p> <p>Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 754    Prot. 33 g. Lip. 26 g.    H.C: 97 g.</p>	<p>12</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Vedella a la planxa amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 562    Prot. 23g Lip. 22g    HC 68g</p>	<p>13</p> <p>Mongetes blanques amb patates</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 676    Prot: 25 g. Lip: 24 g.    H.C: 90 g.</p>	<p>14</p> <p>Sopa d'au i verdures</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal: 688    Prot: 29 g. Lip: 28 g.    H.C: 80 g.</p>
<p>17</p> <p>Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) i formatge ratllat</p> <p>Filet de lluç al forn amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal: 733    Prot: 20 g. Lip: 29 g.    H.C: 98 g.</p>	<p>18</p> <p>Patata i bròquil al vapor amb oli d'oliva</p> <p>Escalopa de vedella amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal: 726    Prot: 24 g. Lip: 26 g.    H.C: 99 g.</p>	<p>19</p> <p>Cigrons cuinats amb patates</p> <p>Llom a la planxa amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal: 664    Prot: 24 g. Lip: 20 g.    H.C: 97 g.</p>	<p>20</p> <p>Arròs amb gall dindi i xampinyons</p> <p>Truita francesa amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal: 638    Prot: 26 g. Lip: 22 g.    H.C: 84 g.</p>	<p>21</p> <p><b>Menú de Nadal</b></p> <p>Sopa de Nadal</p> <p>Cuixa de pollastre rostida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal: 669    Prot: 28 g. Lip: 25 g.    H.C: 83 g.</p>



# Bon Nadal i Feliç 2019



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Desembre 2018

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

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  
Crta. 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  
Consultoría 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.