

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		Salsitxes 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	Prot. 23g HC 68g				
10 Arròs blanc amb oli		11 Fideus amb tomàquet		12 Crema de carbassó amb rostes		13 Mongetes blanques amb patates		14 Sopa d'au i verdures	
Llibret de gall dindi amb xips		Pollastre la planxa amb amanida		Mandonguilles amb salsa de tomàquet i xampinyons		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	Prot. 23g HC 68g	Kcal. 676 Lip. 24 g.	Prot. 25 g. H.C: 90 g.	Kcal. 688 Lip. 28 g.	Prot. 29 g. H.C: 80 g.
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	
Pollastre la planxa amb amanida		Escalopa de vedella amb amanida		Pernil brassejat al forn amb amanida		Truita francesa amb amanida		Sopa de Nadal (brou de pollastre i vedella, minimandonguilles i galets)	
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Cuixa de pollastre rostida amb panses i pinyons	
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: 24 g. H.C: 97 g.	Kcal: 638 Lip: 22 g.	Prot: 26 g. H.C: 84 g.	Kcal: 669 Lip: 25 g.	Prot: 28 g. H.C: 83 g.
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Refresc i torrons	



Bon Nadal i Feliç 2019



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Desembre 2018

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

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
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.