

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Macarrons a la napolitana Fruita del temps Kcal: 654 Lip: 22 g. Prot: 28 g. H.C: 86 g.	2 Crema de verdures de temporada Làctic Kcal: 692 Lip: 24 g. Prot: 29 g. H.C: 89 g.	3 Arròs de verdures Fruita del temps Kcal: 747 Lip: 27 g. Prot: 31 g. H.C: 95 g.	4 Pèsols i patates Fruita del temps Kcal: 680 Lip: 28 g. Prot: 24 g. H.C: 83 g.	5 Mongetes blanques estofades amb patates Fruita del temps Kcal: 710 Lip: 26 g. Prot: 22 g. H.C: 98 g.
8 Arròs a la milanesa Fruita del temps Kcal: 695 Lip: 27 g. Prot: 26 g. H.C: 87 g.	9 Sopa d'au Fruita del temps Kcal: 660 Lip: 24 g. Prot: 23 g. H.C: 88 g.	10 Verdura tricolor (mongeta verda, patata i pastanaga) amb oli d'oliva Fruita del temps Kcal: 719 Lip: 27 g. Prot: 21 g. H.C: 98 g.	11 Cigrons bullits amb patates Làctic Kcal: 734 Lip: 22 g. Prot: 33 g. H.C: 101 g.	12 Fideuà amb musclos i calamars Fruita del temps Kcal: 737 Lip: 26 g. Prot: 31 g. H.C: 91 g.
<b>VACANCES SETMANA SANTA</b>				
22 <b>FESTA</b>	23 Arròs amb salsa de tomàquet Fruita en almívar Kcal: 670 Lip: 26 g. Prot: 27 g. H.C: 82 g.	24 Sopa d'au Fruita del temps Kcal: 683 Lip: 23 g. Prot: 23 g. H.C: 96 g.	25 Mongeta verda amb patata i oli d'oliva Fruita del temps Kcal: 794 Lip: 30 g. Prot: 32 g. H.C: 98 g.	26 Espaguetis amb tomàquet Làctic Kcal: 656,07 Lip: 36 g. Prot: 24 g. H.C: 50 g.
29 Llenties a la Riojana (porro, pebrot, pastanaga i xoriç) Fruita del temps Kcal: 708 Lip: 21g Prot: 28g HC 75g	30 Puré permantier Làctic Kcal: 728 Lip: 23g Prot: 31g HC: 87g	<b>***LA PASTA, PA RATLLAT I FARINA UTILITZADA PER ELABORAR AQUEST MENÚ NO CONTÉ GLUTEN***</b>		

Alimentant el Present, Alimentant el Futur

**Abril 2019**

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

Sabies que els **espinacs** que tant li agradaven al famós personatge "Popeye", són també una font de vitamina C i A?



**Agora**  
ol·lectivitats



www.agoracatering.es // info@agoracatering.es  
Crt. 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.

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 d'abril serà: poma, pera, plàtan, taronja i maduixot

