

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Macarrons a la napolitana	2 Crema de verdures de temporada	3 Arròs de verdures	4 Pèsols i patates	5 Mongetes blanques estofades amb patates
Truita francesa amb amanida	Pit de pollastre a la planxa amb amanida	Salsitxes amb amanida	Pollastre a la planxa amb amanida	Lluç empanat amb amanida
POSTRES I PA	POSTRES I PA	POSTRES I PA	POSTRES I PA	POSTRES I PA
Kcal: 654 Lip: 22 g.	Prot: 28 g. H.C: 86 g.	Kcal: 692 Lip: 24 g.	Prot: 29 g. H.C: 89 g.	Kcal: 747 Lip: 27 g.
8 Arròs a la milanesa	9 Sopa d'au	10 Verdura tricolor (mongeta verda, patata i pastanaga) amb oli d'oliva	11 Cigrons bullits amb patates	12 Fideuà amb musclos i calamars
Caella a la planxa amb amanida	Llom a la planxa amb ceba i tomàquet	Fricandó de vedella amb xampinyons	Cuixa de pollastre rostida i xips	Truita francesa amb amanida
POSTRES I PA	POSTRES I PA	POSTRES I PA	POSTRES I PA	POSTRES I PA
Kcal: 695 Lip: 27 g.	Prot: 26 g. H.C: 87 g.	Kcal: 660 Lip: 24 g.	Prot: 23 g. H.C: 88 g.	Kcal: 719 Lip: 27 g.
15	16	17	18	19
VACANCES SETMANA SANTA				
22 FESTA	23 Arròs amb salsa de tomàquet	24 Sopa d'au	25 Mongeta verda amb patata i oli d'oliva	26 Espaguetis amb tomàquet
	Pollastre a la planxa amb amanida	Truita de patata amb enciam i tomàquet	Llom a la planxa amb amanida	Lluç al forn amb amanida
	POSTRES I PA	POSTRES I PA	POSTRES I PA	POSTRES I PA
	Kcal: 670 Lip: 26 g.	Prot: 27 g. H.C: 82 g.	Kcal: 683 Lip: 23 g.	Prot: 23 g. H.C: 96 g.
29 Llenties a la Riojana (porro, pebrot, pastanaga i xoriç)	30 Puré permantier			
Daus de tonyina amb amanida	Cuixa de pollastre a les fines herbes amb enciam, tomàquet i pastanaga			
POSTRES I PA	POSTRES I PA			
Kcal: 708 Lip: 21g	Prot: 28g HC 75g	Kcal: 728 Lip: 23g	Prot: 31g HC: 87g	

Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Abril 2019

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

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

