

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>3</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Croquetes d'escudella amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 729 Lip. 26g</p> <p>Prot. 35g HC 98g</p>	<p>4</p> <p>Sopa de peix (brou casolà de peix i pasta fina)</p> <p>Estofat de gall dindi a la jardinera</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 697 Lip. 24g</p> <p>Prot. 28g HC 73g</p>	<p>5</p> <p>Patata i bròquil al vapor amb oli d'oliva</p> <p>Pernil brassejat al forn amb amanida</p> <p>Làctic</p> <p>Kcal. 671 Lip. 28g</p> <p>Prot. 29g HC 70g</p>	<p>6</p> <p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Truita i formatge amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 665 Lip. 23 g.</p> <p>Prot: 28 g. H.C: 74 g.</p>	<p>7</p> <p>Cigrons amb patates</p> <p>Lluç al forn amb tomàquet al forn</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 710 Lip. 23g</p> <p>Prot. 32g HC. 80g</p>
<p>10</p> <p>Llenties a la Riojana</p> <p>Truita francesa amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 688 Lip. 10g</p> <p>Prot. 49g HC 98g</p>	<p>11</p> <p>Mongeta verda amb patata i pastanaga i oli d'oliva</p> <p>Cuixa de pollastre a la llimona amb amanida</p> <p>Làctic</p> <p>Kcal. 711 Lip. 33g</p> <p>Prot. 36g HC 71g</p>	<p>12</p> <p>Fideuà amb calamars i musclos</p> <p>Rodanxa de lluç arrebossada amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 705 Lip. 18g</p> <p>Prot. 32g HC 70g</p>	<p>13</p> <p>Puré permantier</p> <p>Rodó de gall dindi rostit amb bolets</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 631 Lip. 23g</p> <p>Prot. 29g HC. 77g</p>	<p>14</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Salsitxes a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 706 Lip. 26g</p> <p>Prot. 29g HC 89g</p>
<p>17</p> <p>Crema de verdures de temporada amb crostonets de pa</p> <p>Hamburguesa a la planxa amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 630 Lip. 24g</p> <p>Prot. 29g HC. 67g</p>	<p>18</p> <p>Cigrons bullits amb oli</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 752 Lip. 17g</p> <p>Prot. 42g HC 95g</p>	<p>19</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Filet de lluç al forn amb amanida</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 701 Lip. 11g</p> <p>Prot. 50g HC 98g</p>	<p>20</p> <p>Crema de verdures</p> <p>Rostit de porc a la pinya</p> <p>Fruita del temps</p> <p>Kcal. 728 Lip. 33g</p> <p>Prot. 37g HC 82g</p>	<p>21</p> <p>Pizza casolana de tomàquet, pernil dolç, orenga i mozzarella</p> <p>Nuggets de pollastre amb xips</p> <p>Refresc i gelat</p> <p>Kcal. 711 Lip. 24 g.</p> <p>Prot: 26 g. H.C: 79 g.</p>



Bon estiu!!!



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Juny 2019

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

Els cogombres són font de minerals com el potassi i rics en vitamina C. Li donaran un toc fresc i diferent als teus plats d'estiu.



Agora
ol·lectivitats



www.agoracatering.es // info@agoracatering.es
Ctra. 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 de juny serà: poma, pera, plàtan, síndria, meló i nectarines.

CESNUT
NUTRICIÓN
Consultoría Nutricional

