

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

<p>3</p> <p>Arròs amb verdures</p> <p>Llom a la planxa amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 729 Lip. 26g 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 jardineria</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 697 Lip. 24g Prot. 28g HC 73g</p>	<p>5</p> <p>Patata i bròquil al vapor amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre a la planxa amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 671 Lip. 28g Prot. 29g HC 70g</p>	<p>6</p> <p>Macarrons a la bolonyesa</p> <p>Truita i formatge amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 665 Lip. 23g Prot. 28g H.C. 74g</p>	<p>7</p> <p>Amanida de cigrons, tonyina i ou</p> <p>Lluç al forn amb tomàquet al forn</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 710 Lip. 23g Prot. 32g HC. 80g</p>
<p>10</p> <p>Llenties a la Riojana</p> <p>Truita francesa amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 688 Lip. 10g 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>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 711 Lip. 33g Prot. 36g HC 71g</p>	<p>12</p> <p>Fideuà amb calamars i musclos</p> <p>Lluç arrebossat amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 705 Lip. 18g Prot. 32g HC 70g</p>	<p>13</p> <p>Amanida de patates tonyina i ou</p> <p>Vedella a la planxa amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 631 Lip. 23g Prot. 29g HC. 77g</p>	<p>14</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Llom a la planxa amb bolets</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 706 Lip. 26g Prot. 29g HC 89g</p>
<p>17</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Vedella a la planxa amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 630 Lip. 24g Prot. 29g HC. 67g</p>	<p>18</p> <p>Amanida de cigrons (cigrons, tomàquet, pebrot i ou dur)</p> <p>Truita de patata amb amanida</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 752 Lip. 17g 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>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 701 Lip. 11g Prot. 50g HC 98g</p>	<p>20</p> <p>Amanida russa</p> <p>Rostit de porc a la pinya</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 728 Lip. 33g Prot. 37g HC 82g</p>	<p>21</p> <p>Pizza italiana</p> <p>Pollastre empanat amb xips</p> <p>POSTRES I PA</p> <p>Kcal. 711 Lip. 24g Prot. 26g H.C. 79g</p>

*****ELS FORMATGES I LES POSTRES QUE UTILITZEM PER ELABORAR AQUEST MENÚ NO CONTENEN LACTOSA*****

Bon estiu!!!



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Juny 2019

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

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
 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 juny serà: poma, pera, plàtan, síndria, meló i nectarines.



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.