

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
A L I M E N T A N T	Mongeta verda amb patata i pastanaga i oli d'oliva	Sopa d'au	Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat	Llenties cuinades amb verdures	Arròs amb verdures
	Lluç a la planxa amb amanida	Pollastre rostit amb poma amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry	Vedella a la planxa amb amanida	Pollastre a la planxa amb amanida	Estofat de gall dindi amb pastanaga baby
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Làctic
	Kcal: 589,8 Prot (gr) 23,0 Lip (gr) 67,1 H.C. (gr) 77,2	Kcal: 931,2 Prot (gr) 118,9 Lip (gr) 83,6 H.C. (gr) 392,9	Kcal: 898,8 Prot (gr) 35,0 Lip (gr) 82,1 H.C. (gr) 101,5	Kcal: 831,3 Prot (gr) 38,5 Lip (gr) 223,1 H.C. (gr) 111,5	Kcal: 779,4 Prot (gr) 39,6 Lip (gr) 24,0 H.C. (gr) 100,3
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13	
Espaguets amb bolets (sofregit de ceba, nata i bolets) amb formatge ratllat	Cigrons cuits amb patates	Sopa d'au	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassa i pastanagues amb crostonets de pa	
Llom empanat amb enciam, blat de moro i olives verdes	Lluç al forn amb enciam, blat de moro i olives verdes	Vedella a la planxa amb amanida	Pit de pollastre a la planxa amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry	Fricandó de vedella amb xampinyons	
Fruita de temporada	Làctic	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	
Kcal: 884,4 Prot (gr) 38,5 Lip (gr) 79,1 H.C. (gr) 115,4	Kcal: 814,5 Prot (gr) 43,6 Lip (gr) 74,9 H.C. (gr) 100,9	Kcal: 654,0 Prot (gr) 81,9 Lip (gr) 82,7 H.C. (gr) 388,9	Kcal: 679,6 Prot (gr) 33,6 Lip (gr) 56,7 H.C. (gr) 96,8	Kcal: 613,7 Prot (gr) 34,3 Lip (gr) 14,7 H.C. (gr) 83,4	
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20	
Arròs amb gall dindi i xampinyons	Sopa de l'àvia (brou casolà de pollastre i vedella, tires de pollastre i pasta fina)	Fideuà amb bolets	Mongetes blanques bullides amb patates	Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	
Lluç al forn amb enciam, blat de moro i olives verdes	Vedella a la planxa amb amanida	Cuixa de pollastre rostida a les fines herbes amb carbassó arrebossat	Llom a la planxa amb amanida	Palpis de gall dindi a la planxa amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry	
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Làctic	Fruita de temporada	
Kcal: 725,8 Prot (gr) 36,5 Lip (gr) 71,4 H.C. (gr) 96,3	Kcal: 941,0 Prot (gr) 90,1 Lip (gr) 48,3 H.C. (gr) 415,3	Kcal: 1076,6 Prot (gr) 65,4 Lip (gr) 191,4 H.C. (gr) 120,1	Kcal: 703,3 Prot (gr) 31,2 Lip (gr) 76,7 H.C. (gr) 86,2	Kcal: 653,6 Prot (gr) 29,8 Lip (gr) 64,9 H.C. (gr) 72,6	
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27	
Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat	Arròs amb verdures	Cigrons cuits amb patates	Crema de carbassó amb rostes (patata, porro, carbassó)	Sopa d'au	
Pit de pollastre a la planxa amb enciam, pastanaga i blat de moro	Filet de limanda arrebossada amb enciam, pastanaga i blat de moro	Llom a la planxa amb enciam, pastanaga i blat de moro	Fricandó de vedella a la jardinera	Pollastre a la planxa amb amanida	
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Làctic	
Kcal: 790,5 Prot (gr) 42,7 Lip (gr) 68,9 H.C. (gr) 100,1	Kcal: 745,9 Prot (gr) 28,4 Lip (gr) 68,2 H.C. (gr) 103,9	Kcal: 797,6 Prot (gr) 43,7 Lip (gr) 66,5 H.C. (gr) 101,2	Kcal: 639,1 Prot (gr) 30,8 Lip (gr) 18,0 H.C. (gr) 82,6	Kcal: 784,7 Prot (gr) 83,5 Lip (gr) 213,4 H.C. (gr) 399,3	
DILLUNS 30					
<b>FESTA</b>					

Novembre 2020

SENSE OU



COL·LEGI SANT JOSEP  
08770 SANT SADURNI D'ANJOIA

\*\*\* LA PASTA UTILITZADA PER FER AQUEST MENÚ I ELS EMPANATS O ARREBOSSATS NO CONTENEN OU\*\*\*

**Agora**  
Collectivitats



Ha superado la auditoria que estimula resultados  
ISO 9001 CALIDAD \*\*\*\*\*  
Ha superado la auditoria que estimula resultados  
ISO 14001 MEDIO AMBIENTE \*\*\*\*\*  
Ha superado la auditoria que estimula resultados  
ISO 22000 SEGURIDAD ALIMENTARIA \*\*\*\*\*

Ctra. Santa Creu de Calafell, núm. 35, bxs.  
08850 - Gavà - Barcelona  
Tel. 93.638.87.03  
info@agoracatering.es / www.agoracatering.es

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 del mes serà: mandarines, meló, poma, pera i plàtan.

ALIMENTANT EL FUTUR