

DILLUNS	3	DIMARTS	4	DIMECRES	5	DIJOUS	6	DIVENDRES	7
Llenties cuinades amb verdures		Espaguetis a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat		Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva		Arròs amb verdures		Pèsols amb patates	
Pit de pollastre a la planxa amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry		Truita francesa amb enciam, pastanaga i olives verdes		Pernilets de pollastre al forn amb verdures amb enciam, blat de moro i olives negres		Lluç al forn amb enciam, pastanaga i olives verdes		Fricandó de vedella a la jardineria	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Làctic		Fruita de temporada		Fruita de temporada	
Kcal: 649,3 Lip (gr) 51,4	Prot (gr) 45,5 H.C. (gr) 89,6	Kcal: 833,5 Lip (gr) 78,6	Prot (gr) 31,7 H.C. (gr) 100,5	Kcal: 878,2 Lip (gr) 84,6	Prot (gr) 56,7 H.C. (gr) 83,1	Kcal: 674,8 Lip (gr) 64,5	Prot (gr) 32,1 H.C. (gr) 94,6	Kcal: 756,1 Lip (gr) 27,9	Prot (gr) 34,6 H.C. (gr) 90,1
DILLUNS	10	DIMARTS	11	DIMECRES	12	DIJOUS	13	DIVENDRES	14
Crema de pastanagues		Escudella amb cigrons (brou casolà de verdures, patata, pastanaga, col i cigrons)		Arròs amb verdures		Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat		Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	
Truita francesa amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry		Pollastre planxa i carbassó a la planxa amb enciam, pastanaga i olives verdes		Filet de limanda enfarinat amb enciam, blat de moro i olives negres		Pernil de porc brassejat al forn amb enciam, pastanaga i olives verdes		Pernilets de pollastre al forn amb verdures	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Làctic		Fruita de temporada	
Kcal: 710,8 Lip (gr) 71,6	Prot (gr) 21,4 H.C. (gr) 81,6	Kcal: 657,3 Lip (gr) 64,7	Prot (gr) 51,3 H.C. (gr) 74,6	Kcal: 722,9 Lip (gr) 73,2	Prot (gr) 27,0 H.C. (gr) 99,1	Kcal: 878,3 Lip (gr) 80,9	Prot (gr) 39,4 H.C. (gr) 120,8	Kcal: 824,3 Lip (gr) 30,7	Prot (gr) 56,2 H.C. (gr) 81,5
DILLUNS	17	DIMARTS	18	DIMECRES	19	DIJOUS	20	DIVENDRES	21
Arròs amb xampinyons		Mongetes blanques i verdures		Macarrons amb salsa rústica		Patata i bròquil amb oli d'oliva		Crema de carbassó amb rostes (patata, porro, carbassó)	
Estofat de pollastre amb verdures		Lluç al forn amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry		Truita francesa amb enciam, pastanaga i olives verdes		Pollastre rostit amb poma amb enciam, blat de moro i olives negres		Llom empanat amb enciam, pastanaga i olives verdes	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Làctic	
Kcal: 781,8 Lip (gr) 18,9	Prot (gr) 41,4 H.C. (gr) 115,3	Kcal: 675,7 Lip (gr) 55,6	Prot (gr) 41,1 H.C. (gr) 89,6	Kcal: 855,9 Lip (gr) 80,6	Prot (gr) 31,7 H.C. (gr) 101,2	Kcal: 1006,6 Lip (gr) 94,6	Prot (gr) 69,2 H.C. (gr) 81,4	Kcal: 707,3 Lip (gr) 67,5	Prot (gr) 32,8 H.C. (gr) 90,8
DILLUNS	24	DIMARTS	25	DIMECRES	26	DIJOUS	27	DIVENDRES	28
Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro)		Amanida de cigrons i hortalisses		Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva		Amanida de patata, hortalisses, ou i olives		Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat	
Hamburguesa i carbassó arrebossat amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry		Truita francesa amb enciam, blat de moro i olives negres		Lluç amb musclos i calamars amb enciam, pastanaga i olives verdes		Estofat de porc a la jardineria		Pit de pollastre a la planxa amb enciam, pastanaga i olives verdes	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Làctic		Fruita de temporada	
Kcal: 861,9 Lip (gr) 60,6	Prot (gr) 27,2 H.C. (gr) 136,2	Kcal: 820,0 Lip (gr) 79,4	Prot (gr) 36,8 H.C. (gr) 90,1	Kcal: 692,8 Lip (gr) 66,9	Prot (gr) 38,8 H.C. (gr) 85,7	Kcal: 584,8 Lip (gr) 14,4	Prot (gr) 36,3 H.C. (gr) 85,1	Kcal: 793,2 Lip (gr) 71,6	Prot (gr) 42,6 H.C. (gr) 99,0
DILLUNS	31								
Trinxat de col patata i oli d'oliva									
Abadejo amb tomàquet amb enciam, pastanaga i olives verdes									
Fruita de temporada									
Kcal: 580,4 Lip (gr) 60,7	Prot (gr) 36,6 H.C. (gr) 71,4								

Maig 2021

BASAL

Els espàrrecs són una important font de vitamines i minerals. No obstant això, els espàrrecs blancs contenen una menor aportació de vitamines i minerals que els verds, a causa del tractament al qual són sotmesos per a la seva preparació en conserves. Ofereixen infinitat de possibilitats: remenats amb ou, a la planxa, en cremes...

Agora
Collectivitats



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



COL·LEGI SANT JOSEP
08770 SANT SADURNI D'ANOIA

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: maduixot, poma, pera i plàtan.

L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva



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.