



**COL·LEGI SANT JOSEP**  
08770 SANT SADURNI D'ANOIA

Octubre 2021

SENSE PEIX

ALIMENTANT  
EL PRESENT  
EL FUTUR

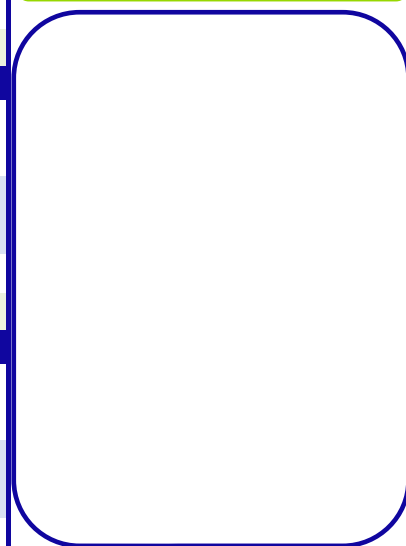
					DIVENDRES	1			
					Crema de carbassó				
					Pit de pollastre a la planxa				
					Fruita de temporada				
					Kcal: 491,1 Prot (gr) 31,2 Lip (gr) 13,7 H.C. (gr) 61,2				
DILLUNS	4	DIMARTS	5	DIMECRES	6	DIJOUS	7	DIVENDRES	8
Crema de verdures de temporada		Fideuà amb bolets		Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva		Arròs amb salsa de tomàquet		Llenties a la Riojana (patata, ceba, tomàquet, pastanaga, pebrot i xoriç)	
Estofat de porc a la jardineria		Bistec de vedella a la planxa amb enciam, pastanaga i olives verdes		Llom empanat amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry		Cuixa de pollastre rostida al forn amb enciam, blat de moro i olives negres		Truita de patata amb enciam, pastanaga i olives verdes	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Làctic		Fruita de temporada	
Kcal: 498,8 Prot (gr) 33,8 Lip (gr) 11,2 H.C. (gr) 69,6		Kcal: 646,9 Prot (gr) 31,8 Lip (gr) 61,0 H.C. (gr) 93,6		Kcal: 792,7 Prot (gr) 33,0 Lip (gr) 68,4 H.C. (gr) 95,6		Kcal: 1027,7 Prot (gr) 59,4 Lip (gr) 92,6 H.C. (gr) 98,1		Kcal: 751,2 Prot (gr) 35,4 Lip (gr) 74,1 H.C. (gr) 88,1	
DILLUNS	11	DIMARTS	12	DIMECRES	13	DIJOUS	14	DIVENDRES	15
Arròs amb xampinyons		<b>FESTA</b>		Espaguetis a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat		Mongetes blanques i verdures		Bròquil i patata amb oli d'oliva	
Pit de pollastre a la planxa amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry				Pit de pollastre a la planxa amb patates xips		Truita francesa amb enciam, blat de moro i olives negres		Pernillets de pollastre al forn amb enciam, blat de moro i olives negres	
Fruita de temporada				Fruita de temporada		Fruita de temporada		Làctic	
Kcal: 715,5 Prot (gr) 35,1 Lip (gr) 56,6 H.C. (gr) 104,7				Kcal: 887,0 Prot (gr) 44,3 Lip (gr) 194,0 H.C. (gr) 116,5		Kcal: 669,2 Prot (gr) 31,8 Lip (gr) 69,0 H.C. (gr) 91,4		Kcal: 841,5 Prot (gr) 64,8 Lip (gr) 79,5 H.C. (gr) 78,1	
DILLUNS	18	DIMARTS	19	DIMECRES	20	DIJOUS	21	DIVENDRES	22
Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva		Sopa d'au		Fideus amb tomàquet		Cigrons cuits amb patates		Arròs amb salsa de tomàquet	
Daus de pollastre adobats amb enciam, tomàquet i olives verdes		Bistec de vedella a la planxa amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry		Pit de pollastre a la planxa amb enciam, pastanaga i olives verdes		Truita de pernil dolç amb enciam, blat de moro i olives negres		Hamburguesa a la planxa amb enciam, blat de moro i olives negres	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Làctic		Fruita de temporada		Fruita de temporada	
Kcal: 712,2 Prot (gr) 44,6 Lip (gr) 73,2 H.C. (gr) 83,9		Kcal: 600,7 Prot (gr) 87,3 Lip (gr) 63,3 H.C. (gr) 386,6		Kcal: 791,4 Prot (gr) 38,1 Lip (gr) 70,5 H.C. (gr) 105,5		Kcal: 586,4 Prot (gr) 23,1 Lip (gr) 74,7 H.C. (gr) 65,8		Kcal: 704,1 Prot (gr) 23,5 Lip (gr) 70,9 H.C. (gr) 101,9	
DILLUNS	25	DIMARTS	26	DIMECRES	27	DIJOUS	28	DIVENDRES	29
Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva		Llenties a la Riojana (patata, ceba, tomàquet, pastanaga, pebrot i xoriç)		Macarrons bolonyesa (sofregit de ceba, tomàquet i carn picada) amb formatge ratllat		Arròs amb oli i orenga		Crema de carbassó amb rostes (carbassó, porro i patata)	
Cuixa de pollastre rostida al forn amb patates xips		Llom al forn amb enciam, pastanaga i olives verdes		Pit de pollastre a la planxa amb enciam, blat de moro i olives negres		Truita de patata amb enciam, blat de moro i olives negres		Escalopa de vedella amb xampinyons saltats	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Làctic		Fruita de temporada		Fruita de temporada	
Kcal: 1104,7 Prot (gr) 61,1 Lip (gr) 220,0 H.C. (gr) 93,8		Kcal: 617,6 Prot (gr) 24,8 Lip (gr) 64,8 H.C. (gr) 86,6		Kcal: 892,2 Prot (gr) 46,5 Lip (gr) 83,0 H.C. (gr) 101,4		Kcal: 698,4 Prot (gr) 22,8 Lip (gr) 70,7 H.C. (gr) 102,1		Kcal: 620,2 Prot (gr) 30,6 Lip (gr) 18,0 H.C. (gr) 80,2	

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: síndria, meló, poma, pera i plàtan.

L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva



**Agora**  
Collectivitats



Ha superado la auditoría que certifica resultados  
ISO 9001 CALIDAD  
Ha superado la auditoría que certifica resultados  
ISO 14001 MEDIO AMBIENTE  
Ha superado la auditoría que certifica 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

ALIMENTANT EL FUTUR