



COL·LEGI SANT JOSEP
08770 SANT SADURNI D'ANOIA

Desembre 2021

INFANTIL I PRIMER DE PRIMÀRIA

“Sabies que el bròquil posseeix propietats antimicrobianes i insecticides? Això es deu al seu contingut en sofre, que també és el responsable de la forta olor que desprèn durant la cocció. A més, és una font important de potassi, essencial per al bon funcionament del sistema nerviós i dels músculs. El bròquil es pot consumir com a guarnició o com a ingredient principal, bullit, al forn, en cremes...”

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

A
L
I
M
E
N
T
A
N
T
E
L
P
R
E
S
E
N
T

	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3
	Llenties a la Riojana (patata, ceba, tomàquet, pastanaga, pebrot i xoriç)	Mongeta verda amb patata i pastanaga i oli d'oliva	Crema de carbassa
	Truita francesa amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry	Salsitxes a la planxa amb enciam, pastanaga i olives verdes	Fricandó de vedella a la jardineria amb enciam, blat de moro i olives negres
	Fruita de temporada	Làctic	Fruita de temporada
	Kcal: 697,6 Prot (gr) 35,3 Lip (gr) 60,5 H.C. (gr) 88,1	Kcal: 590,3 Prot (gr) 27,2 Lip (gr) 67,2 H.C. (gr) 71,5	Kcal: 661,0 Prot (gr) 29,6 Lip (gr) 73,4 H.C. (gr) 78,2
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9
FESTA	FESTA	FESTA	Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat
			Croquetes de rostit amb patates xips
			Préssec en almívar
			Kcal: 1141,9 Prot (gr) 31,4 Lip (gr) 214,6 H.C. (gr) 143,8
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16
Sopa de peix	Cigrons cuits amb patates	Crema de carbassó amb rostres (carbassó, porro i patata)	Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva
Truita de patata amb enciam, pastanaga i tomàquet cherry	Filet de limanda arrebossada amb enciam, pastanaga i olives verdes	Llom al forn amb enciam, blat de moro i olives negres	Hamburguesa a la planxa amb enciam, pastanaga i olives verdes
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Làctic
Kcal: 621,7 Prot (gr) 82,6 Lip (gr) 66,9 H.C. (gr) 81,1	Kcal: 593,9 Prot (gr) 25,4 Lip (gr) 69,9 H.C. (gr) 69,7	Kcal: 563,9 Prot (gr) 31,7 Lip (gr) 66,8 H.C. (gr) 71,9	Kcal: 654,6 Prot (gr) 23,6 Lip (gr) 71,8 H.C. (gr) 80,7
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23
Espaguetis a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat	Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	Sopa de Nadal (brou de pollastre i vedella, minimandonguilles i galets)	
Lluç al forn amb enciam, blat de moro i olives negres	Llom empanat amb enciam, blat de moro i olives negres	Pernilets de pollastre a la catalana amb patates xips	
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Torrans	
Kcal: 764,9 Prot (gr) 41,2 Lip (gr) 70,1 H.C. (gr) 100,4	Kcal: 804,4 Prot (gr) 33,2 Lip (gr) 80,1 H.C. (gr) 96,4	Kcal: 877,3 Prot (gr) 60,9 Lip (gr) 195,3 H.C. (gr) 93,4	
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30
	BON NADAL		
DIVENDRES 31			

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, poma, pera i plàtan.

L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva

ALIMENTANT EL FUTUR