



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

June 2022

SENSE GLUTEN

\*\*\*LA PASTA, PA RATLLAT I FARINA UTILITZADA PER ELABORAR AQUEST MENÚ NO CONTÉ GLUTEN\*\*\*

**Agora**  
Col·lectivitats



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

ALIMENTANT

	DIMECRES 1	DIJOUS 2	DIVENDRES 3	
	Arròs amb salsa de tomàquet	Fideuà amb musclos i calamars	Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	
	Truita de tonyina amb enciam, pastanaga i olives verdes	Pit de pollastre a la planxa amb enciam, pastanaga i olives verdes	Llom a la planxa amb amanida	
	Fruita de temporada	Làctic	Fruita de temporada	
	Kcal: 776,7 Prot (gr) 18,8 Lip (gr) 79,0 H.C. (gr) 99,4	Kcal: 723,8 Prot (gr) 49,4 Lip (gr) 63,6 H.C. (gr) 93,2	Kcal: 895,3 Prot (gr) 24,7 Lip (gr) 43,0 H.C. (gr) 100,9	
DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
<b>FESTA</b>	Espaguetis a la napolitana	Bròquil i patata amb oli d'oliva	Arròs amb verdures	Amanida de patata, hortalisses, ou i olives
	Lluç a la planxa amb amanida	Fricandó de vedella amb xampinyons	Truita francesa amb enciam, pastanaga i olives verdes	Pollastre a la planxa amb amanida
	Làctic	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	Kcal: 1133,9 Prot (gr) 88,9 Lip (gr) 105,1 H.C. (gr) 117,4	Kcal: 629,5 Prot (gr) 35,1 Lip (gr) 18,5 H.C. (gr) 78,9	Kcal: 659,3 Prot (gr) 17,1 Lip (gr) 67,6 H.C. (gr) 96,6	Kcal: 813,0 Prot (gr) 30,4 Lip (gr) 68,2 H.C. (gr) 103,0
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Crema de porro, carbassó i pastanaga	Amanida de pasta	Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	Arròs a la cassola	Amanida de cigrons i hortalisses
Pit de pollastre arrebossat amb enciam, blat de moro i olives negres	Lluç al forn amb enciam, pastanaga i olives verdes	Hamburguesa plantxa amb xampinyons saltats	Llom a la planxa 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: 644,5 Prot (gr) 33,6 Lip (gr) 73,3 H.C. (gr) 74,4	Kcal: 682,9 Prot (gr) 36,9 Lip (gr) 62,1 H.C. (gr) 95,0	Kcal: 649,1 Prot (gr) 25,4 Lip (gr) 82,3 H.C. (gr) 83,7	Kcal: 768,6 Prot (gr) 39,4 Lip (gr) 74,7 H.C. (gr) 96,3	Kcal: 832,4 Prot (gr) 39,9 Lip (gr) 135,2 H.C. (gr) 87,1
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Amanida d'arròs	Bròquil i patata amb oli d'oliva	Macarrons bolonyesa		
Rap al forn amb ceba amb enciam, pastanaga i olives verdes	Pit de pollastre a la planxa amb enciam, blat de moro i olives negres	Llom empanat amb patates xips		
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Làctic		
Kcal: 919,1 Prot (gr) 46,8 Lip (gr) 100,9 H.C. (gr) 121,0	Kcal: 582,7 Prot (gr) 37,0 Lip (gr) 68,4 H.C. (gr) 69,0	Kcal: 1174,9 Prot (gr) 47,1 Lip (gr) 214,0 H.C. (gr) 136,7		
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	DIVENDRES
<b>BONES VACANCES</b>				

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