



COL·LEGI SANT JOSEP
08770 SANT SADURNI D'ANOIA

Desembre 2022

SENSE OU

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

Agora
Collectivitats

Ha superado la auditoria que estimulo resultados
ISO 9001 CALIDAD
Ha superado la auditoria que estimulo resultados
ISO 14001 MEDIO AMBIENTE
Ha superado la auditoria que estimulo 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

			DI JOUS 1	DIVENDRES 2
			Mongeta verda amb patata i pastanaga i oli d'oliva	Crema de carbassa
			Fricandó de vedella a la jardinera	Pit de pollastre a la planxa amb enciam, blat de moro i olives negres
			Fruita de temporada	Fruita de temporada
			Kcal: 567,1 Prot (gr) 29,4 Lip (gr) 18,3 H.C. (gr) 69,9	Kcal: 517,6 Prot (gr) 31,9 Lip (gr) 63,0 H.C. (gr) 71,4
DILLUNS 5	DIMARTS 6	DIMECRES 7	DI JOUS 8	DIVENDRES 9
Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) (pasta sense ou)	FESTA	Bròquil i patata amb oli d'oliva	FESTA	FESTA
Delícies de gall dindi amb amanida		Llom a la planxa		
Fruita de temporada		Fruita de temporada		
Kcal: 953,7 Prot (gr) 23,0 Lip (gr) 80,6 H.C. (gr) 119,4		Kcal: 835,8 Prot (gr) 27,9 Lip (gr) 39,0 H.C. (gr) 93,4		
DILLUNS 12	DIMARTS 13	DIMECRES 14	DI JOUS 15	DIVENDRES 16
Arròs amb salsa de tomàquet	Cigrons cuits amb patates	Crema de carbassó amb rostos (carbassó, porro i patata)	Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	Espaguetis a la carbonara (pasta sense gluten) (ceba, crema de llet i bacó, pasta sense gluten) amb formatge ratllat
Nuggets de pollastre amb carbassó	Tilapia enfarinada amb enciam, pastanaga i olives verdes	Llom a la planxa amb enciam, blat de moro i olives negres	Hamburguesa de porc i vedella a la planxa amb enciam, pastanaga i olives verdes	Pit de pollastre a la planxa amb enciam, blat de moro i olives negres
Làctic	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
Kcal: 931,7 Prot (gr) 24,4 Lip (gr) 31,2 H.C. (gr) 136,8	Kcal: 605,1 Prot (gr) 34,1 Lip (gr) 69,0 H.C. (gr) 68,3	Kcal: 529,6 Prot (gr) 29,4 Lip (gr) 60,7 H.C. (gr) 78,2	Kcal: 535,7 Prot (gr) 12,0 Lip (gr) 65,9 H.C. (gr) 75,8	Kcal: 694,7 Prot (gr) 36,6 Lip (gr) 87,5 H.C. (gr) 55,5
DILLUNS 19	DIMARTS 20	DIMECRES 21	DI JOUS 22	DIVENDRES 23
Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	Arròs amb verdures	Sopa de Nadal (pasta sense gluten, sense ou)		
Llom empanat amb enciam, blat de moro i olives negres	Pit de pollastre a la planxa amb enciam, blat de moro i olives negres	Pernilets de pollastre a la catalana amb patates xips		
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Refresc i torrons		
Kcal: 802,9 Prot (gr) 33,2 Lip (gr) 78,7 H.C. (gr) 101,3	Kcal: 671,3 Prot (gr) 33,5 Lip (gr) 66,8 H.C. (gr) 100,0	Kcal: 902,9 Prot (gr) 61,0 Lip (gr) 197,3 H.C. (gr) 95,4		
DILLUNS 26	DIMARTS 27	DIMECRES 28	DI JOUS 29	DIVENDRES 30
	<p>BON NADAL</p>			

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: poma, pera, plàtan, mandarina i taronja

L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva

ALIMENTANT EL FUTUR