

Marzo		Març		March		DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOURS		DIVENDRES			
														1			
														Quinoa saltejada amb verdures			
														Seitons a la planxa amb amanida			
														Fruita de temporada/logurt			
DILLUNS		4		DIMARTS		5		DIMECRES		6		DIJOURS		7		8	
Arròs tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsols)				Graten de patata, pastanaga, carbassa i ceba				Sopa minestrone				Mongeta tendra amb patata				Crema de carbassó	
Ous farcits de tonyina i tomàquet amb amanida verda				Wok de gall dindi amb verdures i toc de salsa de soja				Palometa adobada amb tomàquet amanit				Pollastre a la napolitana				Hamburguesa de lleties i arròs amb boniato fregit a daus	
Fruita de temporada/logurt				Fruita de temporada/logurt				Fruita de temporada/logurt				Fruita de temporada/logurt				Fruita de temporada/logurt	
DILLUNS		11		DIMARTS		12		DIMECRES		13		DIJOURS		14		15	
Amanida de rúcula, canonges, burrata i cherrys amb orenga				Pèsols a l'allet				Sopa de peix amb pasta				Arròs caldós amb pasta				Hummus amb bastonets de pastanaga	
Llom a la planxa amb amanida verda				Pastís de verdures amb amanida verda				Lluç a l'allet amb cherrys amanits				Verat a la Viscaïna				Remenats d'alls tendres i gambetes amb torrat de llavors	
Fruita de temporada/logurt				Fruita de temporada/logurt				Fruita de temporada/logurt				Fruita de temporada/logurt				Fruita de temporada/logurt	
DILLUNS		18		DIMARTS		19		DIMECRES		20		DIJOURS		21		22	
Bròquil amb patata al vapor				Coliflor, pastanaga i patata al vapor amb oli d'oliva				Arròs amb tomàquet				Vichyssoise				Mongeta tendra amb patata	
Truita francesa amb xampinyons a l'allet				Bunyols de bacallà amb amanida				Lluç a la provençal amb amanida caprese				Broquetes de porc amb verdures i amanida verda				Crestes de verdures al vapor	
Fruita de temporada/logurt				Fruita de temporada/logurt				Fruita de temporada/logurt				Fruita de temporada/logurt				Fruita de temporada/logurt	
FESTIU		25		FESTIU		26		FESTIU		27		FESTIU		28		29	

ALIMENTANT EL PRESENT



COL·LEGI SANT JOSEP

08770 SANT SADURNI D'ANOIA

Març 2024

Proposta de sopars

Sabies que... La col és una de les espècies més antigues cultivades i consumides a Europa? Té un valor energètic baix i una gran quantitat de fibra, vitamines i minerals. És recomanable per a totes les edats i se n'aprofita tot! Els troncs i les fulles externes es poden fer servir per fer brous o cremes.

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