

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> <p>Colzets amb tonyina (sofregit de ceba, tomàquet i tonyina) amb formatge ratllat</p> <p>Truita de patata amb enciam, olives i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Crema de verdures de temporada amb crostonets de pa</p> <p>Bunyols de bacallà amb tomàquet gratinat</p> <p>Làctic</p>	<p>3</p> <p>Arròs amb bacallà</p> <p>Llimanda a la planxa amb enciam, pastanaga i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>4</p> <p>Patata, pèsols i ou dur</p> <p>Ous amb salsa i bolets</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Mongetes blanques estofades amb carbassa</p> <p>Lluç a la Biscaina Enciam i pastanaga</p> <p>Fruita del temps</p>
<p>8</p> <p>Arròs amb xampinyons (sense pernil dolç)</p> <p>Daus de caella enfarinats amb enciam, pastanaga i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>9</p> <p>Sopa d'estrelles (brou de verdures amb estrelletes)</p> <p>Ous amb ceba i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>10</p> <p>Verdura tricolor (mongeta verda, patata i pastanaga) amb oli d'oliva</p> <p>Lluç al forn amb xampinyons</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Cigrons estofats amb espinacs (porro, pebrot, pastanaga i espinacs)</p> <p>Abadejo al forn amb enciam i olives</p> <p>Làctic</p>	<p>12</p> <p>Fideuà amb sípia i allioli (sofregit, sípia, músclos, brou de peix)</p> <p>Truita de formatge amb enciam, tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>
FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU
FESTIU	FESTIU	<p>24</p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet</p> <p>Rodanxa de lluç arrebossada amb enciam, tomàquet i blat de moro</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Mongeta verda amb patata i oli d'oliva</p> <p>Abadejo al forn amb samfaina</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>Menú aniversari 26</p> <p>Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat</p> <p>Caella al forn amb patates fregides Enciam i pastanaga</p> <p>Pinya en el seu suc</p>
<p>29</p> <p>Lenties estofades amb verdures (porro, pebrot, pastanaga, sense xoriç)</p> <p>Palometa amb ceba i tomàquet</p> <p>Fruita del temps</p>	<p>30</p> <p>Trinxat de patata, all, col oli d'oliva (sense cansalada)</p> <p>Truita de formatge amb enciam, tomàquet i pastanaga</p> <p>Làctic</p>			

Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Abril 2019
Menú sense carn

Escola
La Bòbila

Sabies que els espinacs que tant li agradaven al famós personatge "Popeye", són també una font de vitamina C i A?



Agora
ol·lectivitats



www.agoracatering.es // info@agoracatering.es
Ctra. Santa Creu de Calafell, 35 Baixos
Gavà, Barcelona
93.638.87.03

Estem treballant conjuntament amb Cesnut Nutrició per oferir-vos la màxima qualitat dietètica en la programació dels nostres menús. Per qualsevol dubte del nostre menú contacti amb l'equip de Dietistes-Nutricionistes a info@cesnut.com o per telèfon en el 93 364 12 12.

Les amanides de guarnició tindran els següents ingredients: enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, pebrot, cogombre, ceba i olives.

Els làctics seran: iogurts naturals o de sabors, natilles, flams i iogurts líquids.

La fruita d'abril serà: poma, pera, plàtan, taronja i mandarina.

CESNUT
NUTRICIÓN
Consultoria Nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1 Colzets amb tonyina (sofregit de ceba, tomàquet i tonyina) amb formatge ratllat	2 Crema de verdures de temporada amb crostonets de pa	3 Arròs amb bacallà	4 Patata, pèsols i ou dur	5 Mongetes blanques estofades amb carbassa
Truita de patata amb enciam, olives i blat de moro	Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet gratinat	Llimanda a la planxa amb enciam, pastanaga i tomàquet	Rodó de gall dindi rostit amb bolets	Lluç a la Biscaïna Enciam i pastanaga
Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
8 Arròs amb xampinyons (sense pernil dolç)	9 Sopa d'estrelles (brou de verdures amb estrelletes)	10 Verdura tricolor (mongeta verda, patata i pastanaga) amb oli d'oliva	11 Cigrons estofats amb espinacs (porro, pebrot, pastanaga i espinacs)	12 Fideuà amb sípia i allioli (sofregit, sípia, músclos, brou de peix)
Daus de caella enfarinats amb enciam, pastanaga i tomàquet	Ous amb amb ceba i tomàquet	Fricandó de vedella amb xampinyons	Cuixa de pollastre rostida amb poma Enciam i olives	Truita de formatge amb enciam, tomàquet i blat de moro
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Làctic	Fruita del temps
15 FESTIU	16 FESTIU	17 FESTIU	18 FESTIU	19 FESTIU
22 FESTIU	23 FESTIU	24 Arròs amb salsa de tomàquet	25 Mongeta verda amb patata i oli d'oliva	26 Menú aniversari
		Rodanxa de lluç arrebossada amb enciam, tomàquet i blat de moro	Abadejo al forn amb samfaina	Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat
		Fruita del temps	Fruita del temps	Daus de pollastre adobats al forn amb patates fregides Enciam i pastanaga
				Pinya en el seu suc
29 Lenties estofades amb verdures (porro, pebrot, pastanaga, sense xoriç)	30 Trinxat de patata, all, col oli d'oliva (sense cansalada)			
Palometa amb ceba i tomàquet	Cuixa de pollastre a les fines herbes amb enciam, tomàquet i pastanaga			
Fruita del temps	Làctic			

Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Abril 2019
Menú sense carn de porc

Escola
La Bòbila

Sabies que els **espinacs** que tant li agradaven al famós personatge "Popeye", són també una font de vitamina C i A?



Agora
ol·lectivitats



www.agoracatering.es // info@agoracatering.es
Crta. Santa Creu de Calafell, 35 Baixos
Gavà, Barcelona
93.638.87.03

Estem treballant conjuntament amb Cesnut Nutrició per oferir-vos la màxima qualitat dietètica en la programació dels nostres menús. Per qualsevol dubte del nostre menú contacti amb l'equip de Dietistes-Nutricionistes a info@cesnut.com o per telèfon en el 93 364 12 12.

Les amanides de guarnició tindran els següents ingredients: enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, pebrot, cogombre, ceba i olives.

Els làctics seran: iogurts naturals o de sabors, natilles, flams i iogurts líquids.

La fruita d'abril serà: poma, pera, plàtan, taronja i mandarina.

CESNUT
NUTRICIÓN
Consultoria Nutricional