

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres

2		3		4		5		6	
FESTIU		Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat		Mongetes blanques estofades amb verdures		Paella mixta (sofregit, sípia, magre de porc i brou)		Verdura tricolor amb oli d'oliva (mongeta verda, patata i pastanaga)	
		Croquetes de rostit amb patates xips		Pit de pollastre a la planxa amb enciam, tomàquet i olives		Truita francesa amb enciam, pastanaga i blat de moro		Lluç a la Biscaïna (tomàquet, ceba, pebrot, alls i pebre vermell)	
		Fruita en el seu suc		Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps	
Kcal: 678 Lip: 24g.	Prot: 34 g. H.C: 81 g.	Kcal: 705 Lip: 32g.	Prot: 35g HC 68g	Kcal: 680 Lip: 28 g.	Prot: 31 g. H.C: 76 g.	Kcal: 566 Lip: 22 g.	Prot: 23 g. H.C: 69 g.		
9		10		11		12		13	
Llenties a la Riojana (porro, pebrot, tomàquet i xoriç)		Arròs amb salsa de tomàquet		Crema de verdures de temporada amb crostonets de pa		Espaguetis a la bolonyesa (sofregit de ceba, tomàquet i carn picada) amb formatge ratllat		Sopa de rap (fumet de peix casolà, rap, pasta fina)	
Crestes de toynina i calamars a la romana amb enciam, tomàquet i blat de moro		Truita de patata amb enciam, pastanaga i olives		Mandonguilles amb salsa de tomàquet i xampinyons		Abadejo al forn amb picada d'all i julivert Enciam, blat moro i olives negres		Cuixa de pollastre rostida a la poma	
Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps	
Kcal: 768 Lip: 17g.	Prot: 56g HC 96g	Kcal: 754 Lip: 26 g.	Prot: 33 g. H.C: 97 g.	Kcal: 562 Lip: 22g	Prot: 23g HC 68g	Kcal: 676 Lip: 24 g.	Prot: 25 g. H.C: 90 g.	Kcal: 688 Lip: 28 g.	Prot: 29 g. H.C: 80 g.
16		17		18		19		20	
Trinxat de la Cerdanya (patata, col, all, cansalada i oli d'oliva)		Cigrons amb espinacs (ceba, porro, tomàquet, pastanaga i espinacs)		Fideuà amb sípia i allioli (sofregit de ceba, tomàquet, sípia i brou de peix)		Sopa d'au amb estrelletes (brou casolà de pollastre i vedella)		Arròs amb verdures (sofregit, pastanaga, carbassó, pebrot i mongeta verda)	
Hamburguesa de porc i vedella a la planxa amb enciam, tomàquet i pastanaga		Aletes de pollastre adobades amb tomàquet al forn		Truita de pernil dolç amb enciam, pastanaga i blat de moro		Estofat de vedella amb pèsols i patata		Caella enfarinada (casolà) amb enciam, tomàquets cherry i olives verdes	
Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic		Fruita del temps		Fruita del temps	
Kcal: 733 Lip: 29 g.	Prot: 20 g. H.C: 98 g.	Kcal: 726 Lip: 26 g.	Prot: 24 g. H.C: 99 g.	Kcal: 664 Lip: 20 g.	Prot: 24 g. H.C: 97 g.	Kcal: 638 Lip: 22 g.	Prot: 26 g. H.C: 84 g.	Kcal: 669 Lip: 25 g.	Prot: 28 g. H.C: 83 g.
23		24		25		26		27	
Espirals a la carbonara (ceba, crema de llet i bacó) amb formatge ratllat		Crema de carbassa i pastanaga amb formatge i crostonets de pa		Arròs amb salsa de tomàquet		Llenties estofades amb verdures (porro, pastanaga, pebrot i carbassó)		Menú aniversari Pizza casolana de tomàquet, pernil dolç i mozzarella	
Truita francesa amb enciam, olives negres i blat de moro		Rodó de gall dindi a la catalana Enciam i tomàquet		Filet de lluç al forn amb picada d'all i julivert amb enciam, pastanaga i olives negres		Salsitxes a la planxa amb enciam, blat de moro i pastanaga		Nuggets de pollastre amb patates fregides	
Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Fruita del temps		Làctic	
Kcal: 654 Lip: 22 g.	Prot: 28 g. H.C: 86 g.	Kcal: 692 Lip: 24 g.	Prot: 29 g. H.C: 89 g.	Kcal: 747 Lip: 27 g.	Prot: 31 g. H.C: 95 g.	Kcal: 680 Lip: 28 g.	Prot: 24 g. H.C: 83 g.	Kcal: 728 Lip: 28 g.	Prot: 22 g. H.C: 98 g.
30									
FESTIU									

Alimentant el Present, Alimentant el Futur

Abril 2018
Menú Escolar

Escola
La Bòbila

Durant la primavera ens menjarem les últimes taronges i amb elles ens acomiadarem dels cítrics (sense comptar les llimones) fins al proper hivern. Una de les primeres fruites de primavera són les maduixes que duraran fins a l'estiu.



Agora
ol·lectivitats



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

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, mandarina i maduixes.



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.