

**Dilluns    Dimarts    Dimecres    Dijous    Divendres**

3	4	5	6	7
Amanida de patata (patata, tomàquet, olives, pernil dolç i blat de moro)	Crema de verdures amb llegums	Arròs amb salsa de tomàquet	Minestra de verdures al vapor	<b>PLAT ÚNIC COMPLET</b>
Peix blau/blanc al forn amb llit de porro i pastanaga	Truita de carbassó amb toc de ceba i picada de tomàquet amanit	Peix blanc a la provençal amb bastanaga baby	Pollastre al forn amb juliana de verdures	Wok de verdures amb espaguetis/fideus i tires de gall d'indi
Fruita del temps/logurt	Fruita del temps/logurt	Fruita de temporada	Fruita del temps/logurt	Fruita del temps/logurt
10	11	12	13	14
Macarrons saltejats amb pernil dolç, ceba i toc d'orènga	Arròs caldos de pastanaga i porro	Timbal de carbassó, porro i pastanaga gratinat	Cigrons saltejats amb ceba, xampinyons i all	Amanida verda variada
Crestes de tonyina al forn amb amanida verda	Peix blanc a la llimona amb bastons de carbassó al forn	Remenat d'ou amb ceba i patata i tomàquet amanit	Peix blau/ blanc amb samfaina casolana	Panini de pernil dolç i formatge
Fruita del temps/logurt	Fruita de temporada	Fruita del temps/logurt	Fruita del temps/logurt	Fruita del temps/logurt
17	18	19	20	21
Arròs tres delícies	Espinacs a la Catalana	Amanida de pasta (pasta, tomàquet, olives, pernil dolç i blat de moro)	Lenties amb salsa de tomàquet	<b>PLA ÚNIC COMPLET</b>
Peix blau/blanc amb salsa verda	Delícies de mozzarella amb amanida verda	Gall d'indi amb salsa de verdures	Ous al forn amb beixamel i tomàquet amanit	Pastís de patata i peix amb guarnició d'amanida
Fruita del temps/logurt	Fruita del temps/logurt	Fruita del temps/logurt	Fruita del temps/logurt	Fruita de temporada



**Bon estiu!!!**



Alimentant el Present, Alimentant el Futur

**JUNY 2019**  
**Proposta sopars**  
**Escoles**  
**In situ**

**Els cogombres són font minerals com el potassi i rics en vitamina C. Li donaran un toc fresc i diferent als teus plats d'estiu.**



**Agora**  
 ol·lectivitats



[www.agoracatering.es](http://www.agoracatering.es) // [info@agoracatering.es](mailto:info@agoracatering.es)  
 Crta. Santa Creu de Calafell, 35 Baixos  
 Gavà, Barcelona

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'octubre serà: poma, pera, plàtan, raïm, taronja i mandarina.



Estem treballant conjuntament amb Cesnut Nutrición 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