

	DIMARTS 1	DIMECRES 2	DIJOUS 3	DIVENDRES 4
	Llenties estofades amb verdures (ceba, tomàquet, patata, carbassó, porro, pastanaga i pebrot)	Mongeta verda amb patata i pastanaga i oli d'oliva	Espaguetis a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat	Amanida de Alemanya (patata, ceba, frankfurt, cogombrets, maionesa i mostassa)
	Hamburguesa a la planxa amb patata panadera i ceba	Cuixa de pollastre rostida al forn amb enciam, pastanaga i blat de moro	Lluç al forn amb picada d'all i julivert amb enciam, tomàquet i olives verdes	Carn magra de porc al forn amb xampinyons saltats
	Fruita de temporada	Làctic	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	Kcal: 775,1 Prot (gr) 38,1 Lip (gr) 130,1 H.C. (gr) 115,3	Kcal: 852,8 Prot (gr) 58,0 Lip (gr) 81,8 H.C. (gr) 69,4	Kcal: 768,1 Prot (gr) 41,4 Lip (gr) 69,9 H.C. (gr) 100,7	Kcal: 608,9 Prot (gr) 35,7 Lip (gr) 76,9 H.C. (gr) 83,7
DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
Crema de carbassó amb rostos (patata, porro, carbassó)	Fideuà (sofregit, sipia, musclos i brou de peix)	Amanida russa (patata, mongeta verda, pastanaga, pèsols, tonyina, ou dur i maionesa)	Arròs amb salsa de tomàquet	Mongetes blanques i verdures
Palpis de gall dindi a la planxa amb enciam, tomàquet i blat de moro	Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet al forn	Mandonguilles amb ceba i salsa de tomàquet	Truita de patates i ceba amb enciam, pastanaga i blat de moro	Lluç al forn amb picada d'all i julivert amb enciam, pastanaga i olives negres
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Làctic	Fruita de temporada
Kcal: 647,4 Prot (gr) 38,0 Lip (gr) 67,3 H.C. (gr) 72,6	Kcal: 734,0 Prot (gr) 42,4 Lip (gr) 55,0 H.C. (gr) 98,7	Kcal: 1067,8 Prot (gr) 27,4 Lip (gr) 153,4 H.C. (gr) 85,3	Kcal: 780,2 Prot (gr) 17,4 Lip (gr) 70,1 H.C. (gr) 115,5	Kcal: 686,7 Prot (gr) 41,3 Lip (gr) 63,3 H.C. (gr) 90,4
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16	DIJOUS 17	MENÚ ANIVERSARI 18
Arròs amb verdures	Patata i bròquil amb oli d'oliva	Cigrons cuinats amb verdures	Patates amb pèsols i pastanaga	Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) amb formatge ratllat
Truita de formatge amb enciam, tomàquet i olives verdes	Salmó amb salsa livornesa	Salsitxes a la planxa amb enciam, pastanaga i blat de moro	Palpis de gall dindi a la planxa amb carbassó arrebossat	Aletes de pollastre adobades amb enciam, blat de moro i olives verdes
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Gelat
Kcal: 737,6 Prot (gr) 24,8 Lip (gr) 76,4 H.C. (gr) 95,9	Kcal: 816,8 Prot (gr) 51,4 Lip (gr) 25,0 H.C. (gr) 90,3	Kcal: 510,6 Prot (gr) 24,8 Lip (gr) 63,9 H.C. (gr) 57,5	Kcal: 883,7 Prot (gr) 42,2 Lip (gr) 187,9 H.C. (gr) 102,4	Kcal: 1119,6 Prot (gr) 54,4 Lip (gr) 103,5 H.C. (gr) 102,7
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	Amanida de pasta (pasta, pernil dolç, blat de moro, tomàquet i olives verdes)			
Truita francesa amb enciam, blat de moro i olives verdes	Croquetes de rostit amb Enciam, tomàquet i pastanaga			
Fruita de temporada	Fruita de temporada			
Kcal: 672,1 Prot (gr) 18,6 Lip (gr) 81,9 H.C. (gr) 77,6	Kcal: 899,2 Prot (gr) 25,9 Lip (gr) 74,6 H.C. (gr) 123,5			
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		



Juny 2021

BASAL

Sabies que les pomes ja existien a la Prehistòria? És una de les fruites més utilitzades, donat que les podem trobar pràcticament tot l'any. Existeixen més de mil varietats de pomes, un ventall tan gran com les possibilitats que ofereix aquesta fruita a la cuina. Entre altres nutrients, són riques en flavonoides un component antioxidant.

**Agora**  
Collectivitats

Ha superado la auditoria que estimulo resultados  
**ISO 9001 CALIDAD**  
 CERTIFICADO ENAC

Ha superado la auditoria que estimulo resultados  
**ISO 14001 MEDIO AMBIENTE**  
 CERTIFICADO ENAC

Ha superado la auditoria que estimulo resultados  
**ISO 22000 SEGURIDAD ALIMENTARIA**  
 CERTIFICADO ENAC

Ctra. Santa Creu de Calafell, núm. 35, bxs.  
 08850 - Gavà - Barcelona  
 Tel. 93.638.87.03  
 info@agoracatering.es / www.agoracatering.es

Les amanides de guarnició tindran els següents ingredients: enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro, olives i oli d'oliva verge.

Els làctics seran: iogurts naturals o de sabors.

La fruita del mes serà: poma, pera, plàtan, maduixa, síndria i meló.



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.