

	DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
<b>FESTA</b>		Espaguets a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet, sense formatge ratllat)	Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	Arròs blanc	Sopa de peix
		Lluç amb salsa verda (ceba, brou de peix, julivert)	Hamburguesa de verdures a la planxa	Truita francesa	Cigrons estofats amb espinacs (porro, pebrot, pastanaga i espinacs)
		Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres
		Kcal: 717,7 Prot (gr) 37,5 Lip (gr) 17,1 H.C. (gr) 104,5	Kcal: 708,0 Prot (gr) 16,9 Lip (gr) 26,9 H.C. (gr) 98,2	Kcal: 664,2 Prot (gr) 17,5 Lip (gr) 19,5 H.C. (gr) 101,7	Kcal: 446,1 Prot (gr) 71,8 Lip (gr) 13,5 H.C. (gr) 82,2
	DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
<b>A L I M E N T A N T</b>	Bledes amb patates	Sopa de verdura	Crema de patata, pastanaga i col-i-flor (sense formatge ni crostonets de pa)	Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) sense formatge ratllat	Arros amb carxofa i carbassa
	Truita francesa	Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	Coca vegetal de xampinyons	Rap al forn amb ceba	Truita de patates i ceba
	Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres
	Kcal: 573,9 Prot (gr) 18,9 Lip (gr) 19,5 H.C. (gr) 79,2	Kcal: 637,6 Prot (gr) 50,4 Lip (gr) 18,5 H.C. (gr) 111,2	Kcal: 549,2 Prot (gr) 20,8 Lip (gr) 11,2 H.C. (gr) 69,9	Kcal: 808,1 Prot (gr) 45,5 Lip (gr) 19,9 H.C. (gr) 108,3	Kcal: 708,2 Prot (gr) 18,3 Lip (gr) 18,1 H.C. (gr) 115,7
	DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
<b>E L P R E S E N T</b>	Arròs tres delícies (pèsols, pastanaga, blat de moro) sense pernil dolç	Sopa de verdura	Macarrons amb salsa rústica	Patates cuinades amb verdures	Crema de carbassó (carbassó, porro i patata) (sense formatge ni rostes)
	Canelons espinacs	Cigrons cuits amb patates	Truita francesa	Lluç al forn	Llenties cuinades amb verdures
	Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres
	Kcal: 966,0 Prot (gr) 23,0 Lip (gr) 21,2 H.C. (gr) 167,9	Kcal: 514,6 Prot (gr) 47,3 Lip (gr) 13,3 H.C. (gr) 96,3	Kcal: 708,6 Prot (gr) 21,3 Lip (gr) 21,8 H.C. (gr) 102,4	Kcal: 609,5 Prot (gr) 31,7 Lip (gr) 18,2 H.C. (gr) 81,1	Kcal: 620,5 Prot (gr) 26,6 Lip (gr) 8,2 H.C. (gr) 106,4
	DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
<b>P R E S E N T</b>	Arròs amb xampinyons	Llenties cuinades amb verdures	Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	Crema de carbassó (carbassó, porro i patata) (sense formatge ni rostes)	Bròquil i patata amb oli d'oliva
	Bledes amb patates	Truita de carbassó i patates	Platija al forn amb verdures	Mongetes blanques i verdures	Macarrons integrals a la napolitana
	Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres
	Kcal: 716,8 Prot (gr) 19,3 Lip (gr) 10,5 H.C. (gr) 136,4	Kcal: 782,8 Prot (gr) 30,6 Lip (gr) 23,5 H.C. (gr) 109,8	Kcal: 852,5 Prot (gr) 29,4 Lip (gr) 27,3 H.C. (gr) 120,2	Kcal: 645,7 Prot (gr) 23,7 Lip (gr) 13,1 H.C. (gr) 106,5	Kcal: 469,3 Prot (gr) 15,3 Lip (gr) 13,8 H.C. (gr) 71,2
	DILLUNS 30	DIMARTS 31			
<b>N T</b>	Crema de carbassa	Bròquil i patata amb oli d'oliva			
	Cigrons saltats amb xampinyons	Hamburguesa de verdures a la planxa			
	Pa i postres	Pa i postres			
	Kcal: 496,4 Prot (gr) 10,8 Lip (gr) 19,4 H.C. (gr) 69,4				

Maig 2022

NO CARN (ESPECIAL)

Els espinacs són una font important de vitamines com vitamina C, vitamina E i àcid fòlic (vit.B9), i de minerals com el magnesi, potassi, fòsfor i ferro. Recordeu que per facilitar l'absorció d'aquest ferro es recomana combinar-les amb un cítric com mandarina o la taronja

**Agora**  
Col·lectivitats

He superado la auditoría que certifica mi actividad  
 He superado la auditoría que certifica mi actividad  
 He superado la auditoría que certifica mi actividad

ISO 9001 CALIDAD \*\*\*\*\*  
 ISO 14001 MEDIO AMBIENTE \*\*\*\*\*  
 ISO 22000 SEGURIDAD ALIMENTARIA \*\*\*\*\*

ENAC \*\*\*\*\*  
 ENAC \*\*\*\*\*  
 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 i olives.

Els iogurts seran naturals sense sucre

La fruita del mes serà: taronja, poma, mandarines, pera i plàtan.