

	DILLUNS 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
			VACANCES		
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
A L I M E N T A N T		Crema de carbassó	Fideus a la cassola amb verdures	Mongetes blanques estofades amb verdures	Arròs amb xampinyons
	FESTA	Lluç a la marinera	Coliflor i patates	Truita francesa	Croquetes de bacallà
		Fruita de temporada	Fruita de temporada	Làctic	Fruita de temporada
		Kcal: 493,3 Prot (gr) 28,0 Lip (gr) 10,3 H.C. (gr) 73,3	Kcal: 770,1 Prot (gr) 21,9 Lip (gr) 13,8 H.C. (gr) 137,7	Kcal: 682,6 Prot (gr) 26,7 Lip (gr) 22,8 H.C. (gr) 91,7	
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
	Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	Cigrons cuinats amb verdures	Puré de carbassó, porro i patata	Sopa de pescadors amb arròs	Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet)
	Abadejo empanat amb patata al forn	Bunyols de bacallà	Lluç al forn	Lluç al forn	Truita de carbassó i patates
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Làctic
	Kcal: 641,1 Prot (gr) 13,5 Lip (gr) 22,4 H.C. (gr) 94,4	Kcal: 877,5 Prot (gr) 24,0 Lip (gr) 31,1 H.C. (gr) 118,2	Kcal: 482,9 Prot (gr) 29,5 Lip (gr) 12,7 H.C. (gr) 63,0	Kcal: 571,1 Prot (gr) 79,4 Lip (gr) 15,1 H.C. (gr) 80,5	Kcal: 846,9 Prot (gr) 22,2 Lip (gr) 29,3 H.C. (gr) 119,9
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
	Arròs amb verdures	Sopa de peix	Bròquil i patata amb oli d'oliva	Crema de carbassa i pastanagues	Llenties cuinades amb verdures
	Abadejo empanat amb patata al forn	Pèsols amb patates	Lluç al forn	Truita de patates i ceba	Minestra de verdures
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Làctic	Fruita de temporada	Fruita de temporada
	Kcal: 669,0 Prot (gr) 13,0 Lip (gr) 18,2 H.C. (gr) 112,2	Kcal: 680,2 Prot (gr) 79,4 Lip (gr) 22,7 H.C. (gr) 113,8	Kcal: 530,0 Prot (gr) 34,8 Lip (gr) 13,9 H.C. (gr) 67,4	Kcal: 536,2 Prot (gr) 14,1 Lip (gr) 17,1 H.C. (gr) 79,8	Kcal: 597,0 Prot (gr) 28,0 Lip (gr) 8,1 H.C. (gr) 102,8

Abril 2023

NO CARN

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
ISO 9001 CALIDAD ***** ENAC

He superado la auditoría que certifica mi actividad
ISO 14001 MEDIO AMBIENTE ***** ENAC

He superado la auditoría que certifica mi actividad
ISO 22000 SEGURIDAD ALIMENTARIA ***** 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 garnició tindran els següents ingredients: enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives.

Els iogurts seran naturals sense sucre

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