

	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	Espaguetis blancs i orenga	Patata al vapor oli orenga	Arròs amb bolets (sense sofregit)
	FESTA	Lluç al forn	Pit de pollastre a la planxa	Truita francesa	Pit de pollastre a la planxa
		Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres
		Kcal: 482,9 Prot (gr) 29,5 Lip (gr) 12,7 H.C. (gr) 63,0	Kcal: 598,3 Prot (gr) 35,8 Lip (gr) 9,4 H.C. (gr) 95,1	Kcal: 599,0 Prot (gr) 17,2 Lip (gr) 22,3 H.C. (gr) 81,8	
	DILLUNS 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
E L P R E S E N T	Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	Patata al vapor oli orenga	Purè de carbassó	Arròs amb xampinyons (sense tomàquet)	Macarrons amb oli
	Salsitxes a la planxa	Pit de pollastre a la planxa	Lluç al forn	Gall dindi a la planxa	Truita de carbassó
	Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres
	Kcal: 662,3 Prot (gr) 28,4 Lip (gr) 25,6 H.C. (gr) 79,3	Kcal: 548,8 Prot (gr) 32,8 Lip (gr) 13,6 H.C. (gr) 79,0	Kcal: 482,9 Prot (gr) 29,5 Lip (gr) 12,7 H.C. (gr) 63,0	Kcal: 871,1 Prot (gr) 24,6 Lip (gr) 6,7 H.C. (gr) 104,4	Kcal: 780,9 Prot (gr) 20,1 Lip (gr) 28,4 H.C. (gr) 108,2
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
	Arròs amb xampinyons (sense tomàquet)	Espaguetis blancs i orenga	Bròquil i patata amb oli d'oliva	Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	Patata al vapor oli orenga
	Lluç al forn	Llom a la planxa	Gall dindi a la planxa	Truita de patates	Pollastre planxa i carbassó a la planxa
	Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres	Pa i postres
	Kcal: 622,1 Prot (gr) 32,1 Lip (gr) 10,3 H.C. (gr) 100,1	Kcal: 590,1 Prot (gr) 31,8 Lip (gr) 8,9 H.C. (gr) 94,5	Kcal: 779,0 Prot (gr) 27,3 Lip (gr) 10,3 H.C. (gr) 71,8	Kcal: 685,8 Prot (gr) 17,0 Lip (gr) 26,2 H.C. (gr) 93,2	Kcal: 553,4 Prot (gr) 40,8 Lip (gr) 10,2 H.C. (gr) 80,7

Abril 2023

SENSE
LACTOSA/FRUCTOSA/SORBITOL

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



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.

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