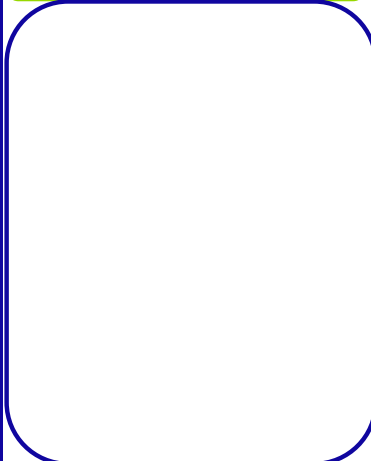


A L I M E N T A N T					DIVENDRES 1
					Llenties cuinades amb verdures
					Estofat de porc a la jardinera
					Làctic
					Kcal: 619,8 Prot (gr) 44,1 Lip (gr) 10,5 H.C. (gr) 93,7
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
	Arròs amb verdures	Sopa d'au	FESTA	FESTA	FESTA
	Truita de carbassó i amanida	Pit de pollastre a la planxa i amanida			
	Fruita de temporada	Fruita de temporada			
	Kcal: 794,6 Prot (gr) 18,4 Lip (gr) 28,6 H.C. (gr) 114,5	Kcal: 570,7 Prot (gr) 92,3 Lip (gr) 21,4 H.C. (gr) 80,4			
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15	
Llenties amb arròs	Crema de patata, pastanaga i col-i-flor	Arròs amb tomàquet	Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	Espaguetis a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet)	
Rodanxa de lluç al forn i amanida	Cigrons saltats amb xampinyons	Rap al forn amb ceba i amanida	Pit de pollastre a la planxa i amanida	Truita de patates i amanida	
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Làctic	Fruita de temporada	Fruita de temporada	
Kcal: 739,6 Prot (gr) 38,5 Lip (gr) 17,6 H.C. (gr) 107,6	Kcal: 479,0 Prot (gr) 10,7 Lip (gr) 17,3 H.C. (gr) 69,7	Kcal: 753,7 Prot (gr) 42,0 Lip (gr) 15,6 H.C. (gr) 109,1	Kcal: 591,1 Prot (gr) 33,4 Lip (gr) 18,6 H.C. (gr) 75,6		
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22	
Bròquil i patata amb oli d'oliva	Crema de carbassó	Sopa de Nadal (brou de pollastre i vedella, minimandonguilles i galets)			
Llom amb tomàquet i xampinyons	Lluç al forn i amanida	Pernillets de pollastre a la catalana			
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada			
Kcal: 643,1 Prot (gr) 35,3 Lip (gr) 22,2 H.C. (gr) 76,1	Kcal: 482,9 Prot (gr) 29,5 Lip (gr) 12,7 H.C. (gr) 63,0	Kcal: 695,9 Prot (gr) 58,6 Lip (gr) 18,0 H.C. (gr) 74,9			
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29	



Desembre 2023

BASAL



BONES VACANCES DE NADAL

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: poma, síndria, plàtan, prèsec, nectarina i meló



Estem treballant conjuntament amb NutricomCal per oferir-vos la màxima qualitat dietètica en la programació dels nostres menús. Per qualsevol dubte del nostre menú contacti amb la dietista-nutricionista a nutricomcal@gmail.com.

Agora
Collectivitats

He superat la auditoria que em porta a aquestes acreditacions
He superat la auditoria que em porta a aquestes acreditacions
He superat la auditoria que em porta a aquestes acreditacions

ISO 9001 CALIDAD
ISO 14001 MEDIO AMBIENTE
ISO 22000 SEGURIDAD ALIMENTARIA

ENAC (ES) ENAC (ES) ENAC (ES)

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