

Marzo

Març

March

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

A
L
I
M
E
N
T
A
N
T
E
L
P
R
E
S
E
N
T

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
					1
					Quinoa saltejada amb verdures
					Seitons a la planxa amb amanida
					Fruita de temporada/logurt
	DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
	Arròs tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsols)	Graten de patata, pastanaga, carbassa i ceba	Sopa minestrone	Mongeta tendra amb patata	Crema de carbassó
	Ous farcits de tonyina i tomàquet amb amanida verda	Wok de gall dindi amb verdures i toc de salsa de soja	Palometa adobada amb tomàquet amanit	Pollastre a la napolitana	Hamburguesa de lleties i arròs amb boniato fregit a daus
	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt
	DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
	Amanida de rúcula, canonges, burrata i cherrys amb orenga	Pèsols a l'allet	Sopa de peix amb pasta	Arròs caldós amb pasta	Hummus amb bastonets de pastanaga
	Llom a la planxa amb amanida verda	Pastís de verdures amb amanida verda	Lluç a l'allet amb cherrys amanits	Verat a la Viscaïna	Remenats d'alls tendres i gambetes amb pa torrat de llavors
	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt
	DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
	Bròquil amb patata al vapor	Coliflor, pastanaga i patata al vapor amb oli d'oliva	Arròs amb tomàquet	Sopa d'au amb pasta	Mongeta tendra amb patata
	Truita francesa amb xampinyons a l'allet	Gall dindi a la planxa amb llavors de sèssam i tomàquet amanit	Lluç a la provençal amb amanida caprese	Broquetes de porc amb verdures i amanida verda	Bacallà amb samfaina
	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt
	FESTIU 25	FESTIU 26	FESTIU 27	FESTIU 28	FESTIU 29

Març 2024

Proposta de sopars

Sabies que... La col és una de les espècies més antigues cultivades i consumides a Europa? Té un valor energètic baix i una gran quantitat de fibra, vitamines i minerals. És recomanable per a totes les edats i se n'aprofita tot! Els troncs i les fulles externes es poden fer servir per fer brous o cremes.

Agora
Collectivitats



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