

Abril		Abril		April		Abril		Abril	
DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
<b>FESTIU</b>	<b>1</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>2</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>3</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>4</b>	<b>DIVENDRES</b>	<b>5</b>
		Pasta amb salsa de formatge suau		PLAT ÚNIC COMPLET		Crema de Llegums amb verdures		Arròs tres delícies	
		Truita de verdures amb amanida variada		Pastís de patata amb carn picada d'au i verdures amb guarnició d'amanida		Peix blanc al forn amb llit de porro i carbassó		Carn blanca a la provençal amb pastanaga baby	
		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt	
<b>DILLUNS</b>	<b>8</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>9</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>10</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>11</b>	<b>DIVENDRES</b>	<b>12</b>
Wok de verdures		Pèsols ofegats		Coliflor amb patata		Pasta amb salsa de tomàquet		Arròs amb xampinyons	
Truita de patates i carbassó amb amanida		Bacallà amb samfaina		Carn vermella amb salsa		Wok de gall dindi amb verdures i toc de salsa de soja		Peix blau en salsa verda amb verdures	
Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada		Fruita de temporada/logurt	
<b>DILLUNS</b>	<b>15</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>16</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>17</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>18</b>	<b>DIVENDRES</b>	<b>19</b>
Wok de llegums amb verdures		Sopa d'au amb pasta		Làmines de patata al forn amb quatre formatges		Arròs tres delícies (blat de moro, pastanaga i pèsols)		Hummus amb bastonets de pastanaga	
Carn vermella a la planxa amb tomàquet amanit		Peix blau al forn amb amanida verda		Ous farcits d'enciam i tonyina		Carn blanca al forn amb patates fregides casolanes		Peix blanc en salsa de porros i pastanaga	
Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt	
<b>DILLUNS</b>	<b>22</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>23</b>	<b>DIMECRES</b>	<b>24</b>	<b>DIJOUS</b>	<b>25</b>	<b>DIVENDRES</b>	<b>26</b>
Fideos japonesos amb salsa de soja		Menestra de verdures		Coliflor, pastanaga i patata al vapor amb oli d'oliva		Arròs saltat amb verdures de temporada		Wok de verdures	
Empanadilles de verdures al vapor		Gall dindi a la planxa amb llavors de sèsam i tomàquet amanit		Palometada adobada amb tomàquet amanit		Llom a la planxa amb amanida verda		Truita de patates i carbassó amb amanida	
Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt	
<b>DILLUNS</b>	<b>29</b>	<b>DIMARTS</b>	<b>30</b>						
Arròs caldós amb pasta		Amanida de rúcula, canonges, burrata i cherrys amb orenga							
Truita francesa amb xampinyons a l'allet		Carn blanca al forn amb patates fregides casolanes							
Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt							

ALIMENTANT EL FUTUR

**Abril 2024**

Proposta de sopars

“Per què la pastanaga és considerada com una hortalissa universal? Per la infinitat d'aplicacions que ofereix en la cuina. Es pot afegir a carns i peixos, trosjada en amanida, cuita, en suc, i fins i tot crua i sempre proporciona el seu característic color i sabor dolç. Recordeu que la pastanaga està proveïda de vitamines B,C i E, i presenta un gran poder astringent”.

**Agora**  
Collectivitats

He superat la auditoria que em demostra realitat  
 He superat la auditoria que em demostra realitat  
 He superat la auditoria que em demostra realitat

ISO 9001 CALIDAD  
 ISO 14001 MEDIO AMBIENTE  
 ISO 22000 SEGURIDAD ALIMENTARIA

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