

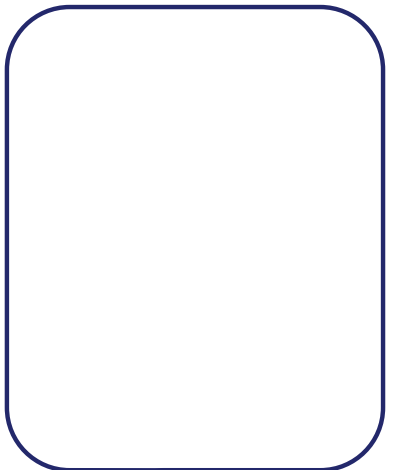
ALIMENTANT

DILLUNS	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5
FESTA		Llenties amb verdures		Arròs amb verdures		Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva		Sopa de peix	
		Botifarra a la planxa i amanida		Rap al forn amb ceba i amanida		Pernillets de pollastre al forn i amanida		Truita de patates amb amb tomàquet al forn	
		Pa i postres		Pa i postres		Pa i postres		Pa i postres	
		Kcal: 757,5 Prot (gr) 37,2 Lip (gr) 23,0 H.C. (gr) 100,3		Kcal: 758,6 Prot (gr) 41,9 Lip (gr) 19,1 H.C. (gr) 103,7		Kcal: 744,3 Prot (gr) 55,2 Lip (gr) 23,5 H.C. (gr) 78,1		Kcal: 685,3 Prot (gr) 76,3 Lip (gr) 30,2 H.C. (gr) 98,6	
DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12
	Bròquil i patata amb oli d'oliva	Puré de carbassó (carbassó, porro i patata) (sense formatge ni rostes)		Sopa d'au		Mongetes blanques estofades amb verdures		Arròs amb xampinyons	
	Llom amb tomàquet i xampinyons	Lluç a la marinera i amanida		Pit de pollastre a la planxa i amanida		Truita francesa i amanida		Croquetes de bacallà i amanida	
	Pa i postres	Pa i postres		Pa i postres		Pa i postres		Pa i postres	
	Kcal: 643,1 Prot (gr) 35,3 Lip (gr) 22,2 H.C. (gr) 76,1	Kcal: 493,3 Prot (gr) 28,0 Lip (gr) 10,3 H.C. (gr) 73,3		Kcal: 570,7 Prot (gr) 92,3 Lip (gr) 21,4 H.C. (gr) 80,4		Kcal: 682,6 Prot (gr) 26,7 Lip (gr) 22,8 H.C. (gr) 91,7		Kcal: 807,7 Prot (gr) 17,5 Lip (gr) 25,3 H.C. (gr) 125,6	
DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19
	Mongetes verdes amb patates i oli d'oliva	Cigrons cuinats amb verdures		Puré de carbassó (carbassó, porro i patata) (sense formatge ni rostes)		Sopa de pescadors		Macarrons a la napolitana (sofregit de ceba i tomàquet) sense formatge ratllat	
	Salsitxes amb albergínia arrebossada	Pollastre al forn amb verdures i amanida		Lluç al forn i amanida		Estofat de gall dindi amb patates		Truita de carbassó i amanida	
	Pa i postres	Pa i postres		Pa i postres		Pa i postres		Pa i postres	
	Kcal: 867,1 Prot (gr) 29,9 Lip (gr) 43,0 H.C. (gr) 87,7	Kcal: 998,5 Prot (gr) 67,0 Lip (gr) 42,0 H.C. (gr) 82,1		Kcal: 482,9 Prot (gr) 29,5 Lip (gr) 12,7 H.C. (gr) 63,0		Kcal: 712,6 Prot (gr) 83,9 Lip (gr) 24,6 H.C. (gr) 88,8		Kcal: 846,9 Prot (gr) 22,2 Lip (gr) 29,3 H.C. (gr) 119,9	
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26
	Arròs amb verdures	Sopa de peix		Bròquil i patata amb oli d'oliva		Crema de carbassa i pastanagues (sense formatge, ni crostonets de pa)		Llenties estofades amb verdures (ceba, tomàquet, patata, carbassó, porro, pastanaga i pebrot)	
	Lluç al forn i amanida	Pernil de porc brasejat al forn i amanida		Gall dindi a la planxa i amanida		Truita de patates i amanida		Pollastre planxa i carbassó a la planxa	
	Pa i postres	Pa i postres		Pa i postres		Pa i postres		Pa i postres	
	Kcal: 620,1 Prot (gr) 31,4 Lip (gr) 13,7 H.C. (gr) 93,5	Kcal: 631,4 Prot (gr) 89,3 Lip (gr) 27,8 H.C. (gr) 101,2		Kcal: 779,0 Prot (gr) 27,3 Lip (gr) 10,3 H.C. (gr) 71,8		Kcal: 536,2 Prot (gr) 14,1 Lip (gr) 17,1 H.C. (gr) 79,8		Kcal: 650,1 Prot (gr) 53,0 Lip (gr) 10,8 H.C. (gr) 90,1	
DILLUNS	29	DIMARTS	30						
	Crema de carbassa	Llenties estofades amb verdures (ceba, tomàquet, patata, carbassó, porro, pastanaga i pebrot)							
	Pit de pollastre a la planxa i amanida	Lluç amb salsa verda (ceba, brou de peix, julivert) i amanida							
	Pa i postres	Pa i postres							
	Kcal: 465,2 Prot (gr) 31,3 Lip (gr) 10,6 H.C. (gr) 64,9	Kcal: 729,6 Prot (gr) 45,8 Lip (gr) 20,2 H.C. (gr) 94,4							

Llars Vilafranca

Abril 2024

BASAL



Agora
Collectivitats

Ha superado la auditoria que certifica resultados
 Ha superado la auditoria que certifica resultados
 Ha superado la auditoria que certifica resultados

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

Les amanides de guarnició tindran els següents ingredients: enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro i olives.

Els làctics seran iogurts La Fageda naturals sense sucre

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



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

	DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
A L I M E N T A N T E L P R E S E N T	FESTA				
		Puré de verdura amb patata i vedella	Puré verdura i rap	Puré de verdura amb patata i vedella	Puré de verdura amb patata i lluç
	DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
	Puré de verdura amb patata i vedella	Puré de verdura amb patata i lluç	Puré de verdura amb patata i pollastre	Puré de verdura amb patata i vedella	Puré de verdura amb patata i lluç
	DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
	Puré de verdura amb patata i vedella	Puré de verdura amb patata i pollastre	Puré de verdura amb patata i lluç	Puré de verdura amb patata i gall dindi	Puré de verdura amb patata i vedella
	DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Puré de verdura amb patata i lluç	Puré de verdura amb patata i vedella	Puré de verdura amb patata i gall dindi	Puré de verdura amb patata i lluç	Puré de verdura amb patata i pollastre	
DILLUNS 29	DIMARTS 30				
Puré de verdura amb patata i vedella	Puré de verdura amb patata i lluç				

Llars Vilafranca

Abril 2024

PURÉS Llars

Agora
Collectivitats

Ha superado la auditoria que certifica su calidad
ISO 9001 CALIDAD
 Ha superado la auditoria que certifica su medio ambiente
ISO 14001 MEDIO AMBIENTE
 Ha superado la auditoria que certifica su seguridad alimentaria
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

Els ingredients dels purés són: patata, mongeta verda, ceba, carbassó, pastanaga i en funció del dia, pollastre, peix o vedella.

Abril		Abril		April		DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
A L I M E N T A N T E L P R E S E N T	FESTIU	1	DIMARTS	2	DIMECRES	3	DIJOUS	4	DIVENDRES	5					
			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						
	DILLUNS	8	DIMARTS	9	DIMECRES	10	DIJOUS	11	DIVENDRES	12					
			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				
	DILLUNS	15	DIMARTS	16	DIMECRES	17	DIJOUS	18	DIVENDRES	19					
			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				
DILLUNS	22	DIMARTS	23	DIMECRES	24	DIJOUS	25	DIVENDRES	26						
		Fideus 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		Palometa 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					
DILLUNS	29	DIMARTS	30												
		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											

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

Ha superat la qualitat que estimem realitzar
 ISO 9001 CALIDAD

Ha superat la qualitat que estimem realitzar
 ISO 14001 MEDIO AMBIENTE

Ha superat la qualitat que estimem realitzar
 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