

Abril

Abril

Abril

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

FESTIU

1

DI MARTS

2

DI MECRES

3

DI JOUS

4

DI VENDRES

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

Carn blanca a la provençal amb pastanaga baby

Peix blanc al forn amb llit de porro i carbassó

Fruita de temporada/logurt

Fruita de temporada

Fruita de temporada/logurt

Fruita de temporada/logurt

DI LLUNS

8

DI MARTS

9

DI MECRES

10

DI JOUS

11

DI VENDRES

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

Peix blau en salsa verda amb verdures

Wok de gall dindi amb verdures i toc de salsa de soja

Fruita de temporada/logurt

Fruita de temporada

Fruita de temporada/logurt

Fruita de temporada

Fruita de temporada/logurt

DI LLUNS

15

DI MARTS

16

DI MECRES

17

DI JOUS

18

DI VENDRES

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

Ous farcits d'enciam i tonyina

Peix blau al forn amb amanida verda

Carn vermella a la planxa amb tomàquet amanit

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

DI LLUNS

22

DI MARTS

23

DI MECRES

24

DI JOUS

25

DI VENDRES

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

DI LLUNS

29

DI MARTS

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 superado la auditoría que estimó resultados
 ISO 9001 CAIDAD
 Ha superado la auditoría que estimó resultados
 ISO 14001 MEDIO AMBIENTE
 Ha superado la auditoría que estimó resultados
 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

ALIMENTANT EL FUTUR