

				FESTI U	1	FESTI U	2		
FESTI U	5	FESTI U	6	FESTI U	7	DI JOUS	8	DI VENDRES	9
						Amanida grega		Pastís de patates amb verdures gratinat	
						Lluç amb salsa verda		Gall dindi a la planxa amb llavors de sèssam i amanida d'enciam i cogombre	
						Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt	
DI LLUNS	12	DI MARTS	13	DI MECRES	14	DI JOUS	15	DI VENDRES	16
Arròs caldòs de verdures amb toc de cúrcuma		Sopa minnestrone		Albergínia farcida de verdures gratinada		Nyoquis de carbassa amb crema de formatge blau i nous		Tricolor de verdures (mongeta tendra, pastanaga i patata)	
Broquetes de porc amb verdures i tomàquet al forn		Bacallà amb samfaina		Hamburguesa completa de lleties, amb enciam, tomàquet i cogombre		Empanadilles de verdures al vapor amb amanida d'enciam, tomàquet i olives verdes		Truita de patata i carbassó amb amanida verda	
Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt	
DI LLUNS	19	DI MARTS	20	DI MECRES	21	DI JOUS	22	DI VENDRES	23
Crema de carbassa gratinada		Wok de llegums amb verdures		Fideus a la cassola amb verduretes		Minestra de verdures		Cous-cous amb verduretes	
Tires de gall dindi a la planxa amb guacamole i dips de pastanaga		Rotllets de llenguado farcits de gambes amb amanida variada		Truita d'espínacs amb amanida de rúcula i tomàquet		Wrap integral amb enciam, tomàquet i tires de pollastre		Llom de porc al forn amb llit de patata panadera	
Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada		Fruita de temporada/logurt	
	26		27		28		29	DI VENDRES	30
Risotto de bolets		Fideus japonesos amb salsa de soja		Saltejat de carbassa, pastanaga i xampinyons		Patata i mongetes tendres saltejades amb all i julivert		Crema de pèsols amb menta	
Lluç a l'allet amb tomàquets cherrys amanits		Crepes casolanes de tonyina, enciam i tomàquet		Patates farcides de verdura, carn picada mixta i toc de soja		Hamburguesa de vedella amb albergínia a la planxa		Pizza casolana amb base de pa de pita i verdures	
Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada	

Gener 2026

Proposta de sopars

“Sabies que el bròquil posseeix propietats antimicrobianes i insecticides? Això es deu al seu contingut en sofre, que també és el responsable de la forta olor que desprèn durant la cocció. A més, és una font important de potassi, essencial per al bon funcionament del sistema nerviós i dels músculs. El bròquil es pot consumir com a guarnició o com a ingredient principal, bullit, al forn, en cremes...”

Fundació Espanyola de la Nutrició

Agora
Collectivitats



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