

Marzo

Març

March

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ALIMENTANT EL PRESENT	FESTIU 3	DIMARTS 4	DIMECRES 5	DIJOUS 6	DIVENDRES 7
		Crema de carbassa amb rostons de pa	Mongetes seques saltejades amb bledes i carbassa	Arròs amb bolets	Espirals amb salsa de formatge suau
		Rostit de gall dindi amb ceba, patata i pebrot vermell	Filet de lluç al forn amb llit de porro i carbassó	Truita a la francesa amb amanida de enciam, olives verdes i blat de moro	Llom de porc a la planxa amb tomàquet al forn
		Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt
	DILLUNS 10	DIMARTS 11	DIMECRES 12	DIJOUS 13	DIVENDRES 14
	Quinoa saltejada amb verdures	Bròquil gratinat amb formatge	Crema de carbassó i porro	Graten de patata, pastanaga, carbassa i ceba	Sopa de peix amb meravella
	Broquetes de pollastre amb pebrots i ceba saltejada	Truita de patata i ceba amb amanida de tomàquet	Filet de rosada al forn amb salsa d'ametlles	Bistec de vedella amb salsa de pebre	Hamburguesa de lleties 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 17	DIMARTS 18	DIMECRES 19	DIJOUS 20	DIVENDRES 21
	Cous cous amb verdures	Amanida de tomàquet i alvocat	PLAT ÚNIC COMPLET	Patata i mongetes tendres saltejades amb all i julivert	Crema de pastanaga amb rostes de pa
	Remenat d'all tendres i gambetes amb pa torrat de llavors	Torrades de pa integral amb ous remenats	"Fajitas" amb pebrot verd, pebrot vermell, alvocat i pollastre	Gall dindi a la planxa amb llavors de sèssam i carbassó al forn	Sardines al forn amb tomàquet al forn
	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt
	DILLUNS 24	DIMARTS 25	DIMECRES 26	DIJOUS 27	DIVENDRES 28
	Hummus amb bastonets de pastanaga	Fideus japonesos amb salsa de soja	Arròs saltat amb verdures de temporada	Vichyssoise	Pèsols ofegats
	Bacallà amb samfaina	Palpis de gall dindi amb carbassó arrebossat	Lluç arrebossat amb enciam, blat de moro i olives negres	Hamburguesa de cigrons amb amanida d'enciam, olives verdes i poma	Truita de carxofa amb amanida verda
Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	Fruita de temporada/logurt	
DILLUNS 31					
Wok de llegums amb verdures					
Pollastre a la napolitana					
Fruita de temporada/logurt					

Març 2025

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.



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