

Abr i l		Abr i l		Apr i l						
DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		
A L I M E N T A N T E L P R E S E N T		DI MARTS	1	DI MECRES	2	DI JOUS	3	DI VENDRES	4	
		Quinoa amb verdures saltejades		PLAT ÚNIC COMPLET		Crema de carbassa amb rostes de pa		Patata i mongetes tendres saltejades amb all i julivert		
		Lluç al forn amb llit de porro i carbassó		Pastís de patata amb carn picada d'au i verdures amb guarnició d'amanida		Palpis de gall dindi a la planxa amb champinyons saltejats		Truita de verdures amb amanida variada		
		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		
	DI LLUNS	7	DI MARTS	8	DI MECRES	9	DI JOUS	10	DI VENDRES	11
	Coliflor amb beixamel		Pèsols ofegats		Arròs amb champinyons		Macarrons amb salsa d'espínacs i nata		Amanida de rúcula, canonges, burrata i cherrys amb orenga	
	Wok de gall dindi amb verdures i toc de salsa de soja		Bacallà amb samfaina		Empanadilles de verdures al vapor amb amanida d'enciam, blat de moro i olives verdes		Tonyina al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre		Truita de patates i ceba amb saltejat de verdures	
	Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada		Fruita de temporada/logurt	
FESTI U	14	FESTI U	15	FESTI U	16	FESTI U	17	FESTI U	18	
FESTI U	21	DI MARTS	22	DI MECRES	23	DI JOUS	24	DI VENDRES	25	
		Menestra de verdures		Sopa de verdures amb meravella		Crema de bròquil i pastanga amb oli d'oliva		Arròs saltat amb verdures de temporada		
		Plometa adobada amb tomàquet amanit		Gall dindi a la planxa amb llavors de sèssam i tomàquet amanit		Ous farcits d'enciam i tonyina		Llom a la planxa amb amanida de rúcula i tomàquet		
		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		
DI LLUNS	28	DI MARTS	29	DI MECRES	30					
Graten de patata, pastanaga, carbassa i ceba		Amanida grega		Fideus japonesos amb salsa de soja						
Pit de pollastre a la planxa amb amanida d'enciam, cogombre i olives verdes		Lluç al papillote amb tomàquet al forn		Truita francesa amb xampinyons a l'allet						
Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt						

Abr i l 2025

Propost a 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, trossejada 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”.







Ha superado la auditoría que estimula resultados
ISO 9001
HAZ SUPERADO LA AUDITORÍA QUE ESTIMULA RESULTADOS
ISO 14001
HAZ SUPERADO LA AUDITORÍA QUE ESTIMULA RESULTADOS
ISO 22000

certificación**ENAC**
certificación**ENAC**
certificación**ENAC**

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