Abril Abril April

ALIMENTANT EL PRESENT

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		FESTIU 1	FESTIU 2	FESTIU 3
FESTIU 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
	Crema de pèsols amb menta i formatge fresc	Amanida de rúcula, canonges, burrata i cherrys amb orenga	Albergínia farcida de verdures gratinada	Quinoa amb espinacs, pinyons i crema de formatge
	Llenguado amb salsa de tomàquet i ceba	Hamburguesa de pollastre amb saltejat de carxofes	Palpis de gall dindi a la planxa amb champinyons saltejats	Truita de espinacs amb menestra de verdures
	Fruita de temporada	Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada/Iogurt
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Quinoa amb verdures saltejades	Làmines de patata al forn amb quatre formatges	Patata i mongetes tendres saltejades amb all i julivert	Crema de carbassó amb llavors de sèsam	Risotto de bolets
Salmó a la papillote amb verdures	Ous farcits d'enciam i tonyina	Pit de gall dindi a la planxa i un toc de llimona amb alcaparres	Timbal de verdures i llenties	Filet de lluç amb ceba caramel·litzada
Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Timbal de carbassó, pastanaga i patata amb emulsió d'herbes	Sopa d'au amb brou casolà de verdures	Risotto de carxofes i parmesà	Amanida tèbia de bledes	Faves tendres saltejades amb ceba
Hamburguesa de vedella amb peborts escalivats	Filet de rosada al forn amb salsa d'ametlles	Pollastre al forn amb espàrrecs i llimona	Lluç a l'allet amb tomàquets cherrys amanits	Coca vegetal amb xampinyons i seitons
Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
Graten de patata, pastanaga, carbassa i ceba	Wok de verdures	Trinxat de col i patata amb oli d'oliva	Coliflor amb beixamel	
Hamburguesa de llenties amb amanida d'enciam, pastanaga i olives variades	Peix blanc en salsa de porros i pastanaga	Broquetes de pollastre marinades amb all, llimona i herbes i amanida variada	Truita de carxofa amb amanida verda	
Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt	

Abril 2026

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, 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".

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