

				DI MECRES	1	DI JOUS	2	DI VENDRES	3
				Salmorejo		Amanida de pasta amb tomàquet, mozzarella i alfàbrega		Crema de llegums amb rostes de pa	
				Falafel amb toc de salsa casolana de iogurt		Salmó al forn amb llit de patata, ceba i pastanaga		Remenat d'ou amb alls tendres i gambetes amb pa torrat de llavors	
				Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt	
DI LLUNS	6	DI MARTS	7	DI MECRES	8	DI JOUS	9	DI VENDRES	10
Amanida de rúcula, canonges, burrata i cherrys amb oli d'oliva i orenga		Amanida de patata amb vegetals		Hummus de cigrons i alvocat amb crudites		Trinxat de la Cerdanya		Vichissoise amb poma verda	
Llenguado amb salsa de tomàquet i ceba		Rotllets de gall dindi amb alvocat		Truita de albergínia amb encia, blat de moro i pastanaga		Broquetes de porc amb verdures i amanida verda		Pollastre al curry amb amanida de mango	
Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt	
DI LLUNS	13	DI MARTS	14	DI MECRES	15	DI JOUS	16	DI VENDRES	17
Tagliatelle amb bolets i crema suau		Amanida mediterrània amb cigrons cruixents		Sopa freda de tomàquet		Gaspatxo		PLAT ÚNIC	
Dorada al forn amb llit de porro i tomàquet		Hamburguesa de gall dindi amb verdures saltejades		Tartar de bacallà amb alvocat		Empanadilles de verdures al vapor amb amanida d'enciam, tomàquet i olives verdes		Cous-cous amb bolonyesa de lleties	
Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt	
DI LLUNS	20	DI MARTS	21	DI MECRES	22	DI JOUS	23	DI VENDRES	24
Albergínia farcida de verdures gratinada		Risotto de burrata i tomàquet confitat		Crema de carbassó amb llavors de sèsam		Nyoquis de carbassa amb salsa napolitana		Amanida de pèsols, mozzarella i pernil cruixent	
Calamars amb ceba estofada		Hamburguesa vegetal amb carbassó al forn		Pollastre guisat amb verdures i xampinyons		Truita de d'espínacs amb samfaina		Llonganissa de porc amb tomàquets amanits	
Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt	
DI LLUNS	27	DI MARTS	28	DI MECRES	29	DI JOUS	30	DI VENDRES	31
Amanida de pasta amb pesto, rúcula i parmesà		Faves tendres saltejades amb ceba		Amanida d'arròs (pèsols, blat de moro, tonyina i maionesa)		Patata i mongetes tendres saltejades amb all i julivert		Coliflor amb beixamel	
Lluç a l'allet amb tomàquets cherrys amanits		Hamburgueses de cigrons amb xampinyons saltejats		Saltat de pollastre amb verdures i salsa de soja (estil wok)		Tonyina al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i cogombre		Truita de verdures amb enciam, blat de moro i olives verdes	
Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt	

Jul i ol 2026

Proposta de sopars

La síndria és molt apreciada per ser refrescant i rica en aigua i sals. En concret, és la fruita que major quantitat d'aigua conté (95% del seu pes), per la qual cosa té un baix contingut energètic i, es pot ressaltar una aportació de potassi i vitamina A.

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