Mayo | Mai g | May

ALIMENTANT EL PRESENT

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				FESTI U 1
FESTI U 4	DI MARTS 5	DI MECRES 6	DI JOUS 7	DI VENDRES 8
	Hummus amb bastonets de pastanaga	Amanida amb tomàquet i alvocat	Crema de porro i poma amb crostons de pa de cereals	Risotto de bolets
	Ous remenats amb xampinyons i espàrrecs	Broquetes de porc amb verdures i amanida verda	Palpis de gall dindi a la planxa amb champinyons saltejats	Crepes casolanes de tonyina, enciam i tomàquet
	Fruita de temporada	Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada/Iogurt
DI LLUNS 11	DI MARTS 12	DI MECRES 13	DI JOUS 14	DI VENDRES 15
Cous cous amb pebrot vermell i carbassó saltejat	Timbal de carbassó, pastanaga i patata amb emulsió d'herbes	Nyoquis de carbassa amb salsa napolitana	Faves tendres saltejades amb ceba	PLAT ÚNIC COMPLET
Broquetes de pollastre marinades amb all, llimona i herbes i amanida variada	Empanadilles de verdures al vapor amb amanida d'enciam, blat de moro i olives verdes	Llom de porc a la planxa amb tomàquet al forn	Truita de carxofes amb saltejat de verdures	Timbal de verdures i llenties
Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada	Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt
DI LLUNS 18	DI MARTS 19	DI MECRES 20	DI JOUS 21	DI VENDRES 22
Amanida de pèsols, mozzarella i pernil cruixent	Crema de carbassó amb llavors de sèsam	Albergínia farcida de verdures gratinada	PLAT ÚNIC COMPLET	Macarrons amb salsa d'espinacs i nata
Tires de pollastre a la planxa amb guacamole i dips de pastanaga	Truita de patates i ceba amb saltejat de verdures	Llenguado amb salsa de tomàquet i ceba	Pastís de patata amb carn picada d'au i verduretes amb guarnició d'amanida	Lluç a l'allet amb tomàquets cherrys amanits
Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt
DI LLUNS 25	DI MARTS 26	DI MECRES 27	DI JOUS 28	DI VENDRES 29
Minestra de verdures	Amanida de rúcula, canonges, burrata i cherrys amb orenga	Cous cous amb verduretes	Vichyssoise	PLAT ÚNIC COMPLET
Gall dindi a la planxa amb llavors de sèssam i tomàquet amanit	Hamburguesa de vedella amb peborts escalivats	Bacallà en salsa de porros i pastanaga	Ous farcits d'enciam i tonyina	Bowl de quinoa amb cigrons, carbassa rostida i tahina
Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt	Fruita de temporada/Iogurt

Mai g 2026

Pr opost a de sopar s

"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