

Marzo		Març		March						
DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES		
ALIMENTANT EL PRESENT	DI LLUNS	2	DI MARTS	3	DI MECRES	4	DI JOUS	5	DI VENDRES	6
	Espaguetis integrals amb tomàquet, all i alfàbrega		Patata i mongetes tendres saltejades amb all i julivert		Crema de pastanaga i taronja		Saltejades de verdures		Hummus amb bastonets de pastanaga	
	Truita de xampinyons amb boniato fregit a daus		Broquetes de pollastre marinades amb all, llimona i herbes i amanida variada		Saltejat de porc amb verdures i soja		Rotllets de llenguado farcits de gambes amb amanida variada		Gall dindi guisat amb tomàquet i olives negres	
	Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada		Fruita de temporada/logurt	
	DI LLUNS	9	DI MARTS	10	DI MECRES	11	DI JOUS	12	DI VENDRES	13
	Crema de xampinyons		PLAT ÚNIC COMPLET		Arròs caldòs de verdures amb toc de cúrcuma		Graten de patata, pastanaga, carbassa i ceba		Amanida de brots tendres, figues, pera, nous i vinagreta de balsàmic	
	Rotllets de gall dindi farcits d'espínacs amb formatge i saltejat de verdures		Bowl de quinoa amb cigrons, carbassa rostida i tahina		Filet de rosada al forn amb salsa d'ametlles		Ous escalfats sobre torrada integral i verdures		Bistec de vedella a la planxa amb llit de patata panadera	
	Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt	
	DI LLUNS	16	DI MARTS	17	DI MECRES	18	DI JOUS	19	DI VENDRES	20
	Cous cous amb verduretes		Sopa de peix		Tricolor de verdures (mongeta tendra, pastanaga i patata)		Nyquist de carbassa amb crema de formatge blau i nous		Wok de llegums amb verdures	
	Hamburguesa de lleties amb amanida d'enciam, pastanaga i olives variades		Crepes casolanes de tonyina, enciam i tomàquet		Bacallà amb samfaina		Remenat d'ous amb alls tendres i espàrrecs verds i amanida verda		Tires de pollastre a la planxa amb guacamole i dips de pastanaga	
	Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt	
	DI LLUNS	23	DI MARTS	24	DI MECRES	25	DI JOUS	26	DI VENDRES	27
	Timbal de carbassó, pastanaga i patata amb emulsió d'herbes		Fideus japonesos amb salsa de soja		Amanida de pèsols, mozzarella i pernil cruixent		Crema de porro i poma amb crostons de pa de cereals		PLAT ÚNIC COMPLET	
	Dorada al forn amb salsa de poma i mostassa		Empanadilles de verdures al vapor amb amanida d'enciam, tomàquet i olives verdes		Truita de carxofa amb amanida verda		Estofat de gall dindi amb verdures		"Fajitas" amb pebrot verd, pebrot vermell, alvocat i pollastre	
	Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt		Fruita de temporada/logurt	
FESTI U	30	FESTI U	31							

Març 2026

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 tronc i les fulles externes es poden fer servir per fer brous o cremes.

No superado la auditoría que estimula resultados
No superado la auditoría que estimula resultados
No superado la auditoría que estimula resultados

ENAC
ENAC
ENAC

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