



endermar



OCTUBRE 2021

“Celebrem la Castanyada”

Les castanyes avisen que la tardor ha arribat.

És hora de seure al voltant del foc i menjar castanyes i panelllets...
Que bons!

La tardor és aquí, el fred ha arribat i els dies s'han escurçat, la natura s'ha adormit i els arbres han perdut les fulles.

Al matí, decorarem la classe amb dibuixos i gomets, que després penjarem per finestres i parets.

Moniatos, ous i ametlles!
Tot barrejat, molt barrejat, afegim sucre i està llest, ja tenim panelllets!

MENÚ ESPECIAL INTEGRAL PA INTEGRAL DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PEIX FRESC NOVA RECEPTA PROTEÏNA VEGETAL ECOLÒGIC
ELABORACIÓ CASOLANA BENESTAR ANIMAL KM 0

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



SENSE OU

| | | | | |
|--|---|--|---|--|
| <p>Purè de patates amb bacó Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita del temps ecològica</p> | <p>Arròs amb tomàquet Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps</p> | <p>Lenties estofades amb magra (tomàquet, pastanaga, pebrot verd i vermell) Lluç al forn amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps</p> | <p>(*) Coliflor amb patata Botifarra de pages amb seques logurt</p> | <p>(*) Arròs blanc amb tonyina Llom amb salsa de verdures (porro, pastanaga i xampinyons) Fruita del temps</p> |
| <p>FESTIU</p> | <p>FESTIU</p> | <p>(*) Arròs bullit Fogoner al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps ecològica</p> | <p>(*) Cigrons estofats amb verdures Daus de pollastre saltats amb verdures (pastanaga, ceba i carbassó) Fruita del temps</p> | <p>(*) Fideuà sense ou vegetal (carbassó, pastanaga, pebrot verd i vermell) (*) Lluç al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives) Fruita del temps</p> |
| <p>Tricolor de verdures (patata, mongeta verda i pastanaga) Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives) Fruita del temps</p> | <p>(*) Pasta sense ou bullida amb tonyina Llom adobat amb patates fregides Fruita del temps ecològica</p> | <p>(*) Paella de verdures (carbassó, pastanaga, pebrot verd i vermell) (*) Lluç al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps</p> | <p>Bròcoli amb patata (*) Gall dindi saltat amb arròs blanc logurt</p> | <p>Lenties estofades amb verdures (carbassó, pastanaga i pebrot verd i vermell) (*) Hamburguesa mixta amb amanida (enciam, blat de moro i olives) Fruita del temps</p> |
| <p>(*) Cigrons saltats amb tomàquet i ceba (*) Lluç al forn amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps</p> | <p>(*) Macarrons sense ou amb tomàquet i tonyina Daus de gall dindi saltats amb pebrots Fruita del temps ecològica</p> | <p>Mongetes blanques amb hortalisses (carbassó, pastanaga, pebrot verd i vermell) (*) Peix al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps</p> | <p>Arròs amb verdures (carbassó, pastanaga, pebrot verd i vermell) Cuixa de pollastre al mix grill amb amanida (enciam, blat de moro i olives) Fruita del temps</p> | <p>MENÚ CASTANYADA Crema de carbassa Estofat de vedella amb bolets (*) Bunyols de boniato cassolans</p> |

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós