



SETEMBRE
2021

“La Tornada al Col·le”

Endermar us acompanyarà aquest curs al menjador de l'escola i us sorprendrem amb nous menús saludables i equilibrats.

És molt important menjar cinc cops al dia: esmorzar, mig matí, dinar, berenar i sopar d'una manera sana i equilibrada.

Cal organitzar-se: activitat física, descans i una dieta adequada t'ajudaran a millorar el rendiment a l'escola i et proporcionaran energia per a gaudir de totes les activitats diàries.

I sobretot:

30 minuts abans d'anar al lliit, totes les pantalles apagades.

Plats basats en productes estacionals, peix fresc i receptes basades en llegums que t'encantaran.

Benvinguts al menjador de l'escola!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
ESCOLA ARRELS SENSE PORC				
6	7	8	9	10
13	14	15	16	17
20	21	22	23	24
27	28	29	30	

(*) Patata amb ou dur
Pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i bat de moro)
Fruita del temps

(*) Pasta bullida amb oli i tonyina
Lluç en salsa verda amb pèsols
Fruita del temps

Mongeta verda i patata
(*) Salsitxes d'au amb verdures (ceba, albergínia i pastanaga)
Fruita del temps i pa integral

Arròs integral a la cubana (tomàquet i ou dur)
Bunyols de bacallà amb amanida (enciam, pastanaga i olives)
logurt

Llenties estofades amb verdures (carbassó, pastanaga, tomàquet i pebrot verd i vermell) i quinoa
Truita de patata amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
Fruita del temps ecològica

Panató de verdures (bròcoli, patata, pastanaga i mongeta verda)
Estofat de vedella (pèsols, pastanaga, pebrot verd i vermell)
Fruita del temps

Macarrons napolitana (tomàquet, orenga i formatge)
Hamburguesa d'au amb amanida (enciam, pastanaga i olives)
Fruita del temps ecològica

(*) Mongetes blanques amb verdures (pastanaga, pebrot verd i vermell)
Suquet de rap
Fruita del temps

(*) Tricolor de verdures (patata, mongeta verda i pastanaga)
Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i olives)
Fruita del temps i pa integral

Paella de verdures (carbassó, pastanaga, pebrot verd i vermell)
(*) Contracuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
logurt

(*) Pasta bullida amb oli i tonyina
Truita de carbassó amb amanida (enciam i pastanaga)
Fruita del temps ecològica

Purè de verdures
Bacallà amb tomàquet i patates
Fruita del temps i pa integral

(*) Llacets saltats amb xampinyons
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives)
Fruita del temps

Cigrons estofats amb verdures (carbassó, porro, pastanaga, pebrot verd i vermell)
Crestes de tonyina amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
logurt



Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar
Empresa certificada ISO 9001, 14001 i 22000.
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