



endermar
SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

menús
sostenibles

Abril
SANT JORDI

2025

Hola, petits cavallers i princeses!
Sabieu que els carrers de Catalunya
s'omplen de roses vermelles
i llibres màgics cada 23 d'abril?

Imagina't passejar entre parades
plenes d'històries fantàstiques
mentre celebrem amb el nostre
"Pastís de Sant Jordi"
de pa de pessic i nata

Aquest mes gaudim de maduixes
i espàrrecs de temporada,
plens de vitamines per ser valents
com Sant Jordi!

Què t'agradaria llegir avui?
Llibres d'aventures?
Contes de dracs?

Celebrem junts aquesta festa única
de cultura i amor!

Bona Diada!

Sabies
que...?

Amb cada llavor
que plantes a l'hort,
com Sant Jordi amb la rosa,
fem créixer la valentia
de ser guardians del medi ambient!
per a un futur verd!

www.endermar.com

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

7

Bròquil amb patata
Trita francesa amb formatge i
amanida (enciam, tomàquet i
olives)
Fruita del temps

Sopa juliana
Llenguado a la planxa amb xips d'albergínia
Quèfir

8

Arròs amb tomàquet
Rap al forn amb amanida
(enciam, blat de moro i pastanaga)
Fruita del temps i pa integral

Espirals al pesto
Pintxos de gall dindi amb pebrots
logurt

9

Crema de carbassó amb
crostons
Estofat de porc amb
xampinyons, ceba i pastanaga
Fruita del temps

Pèsols amb patata
Empanada de tonyina amb amanida
logurt

10

Mongetes blanques guisades amb
verdures (pebrots i porros)
Cuixa de pollastre al forn amb
amanida (enciam,
cogombre i blat de moro)
logurt natural

Arròs a la milanesa
Remenat d'ou amb espàrrecs
Fruita del temps

11

Lenties estofades amb pastanaga i
carbassó
Trita de patates amb amanida
(tomàquet, enciam i blat de moro)
logurt natural

Bledes amb patata
Contra cuixa de pollastre al forn amb verdures
Fruita del temps

21

FESTIU

22

Arròs amb sofregit de tomàquet
i orenga
Bunyols de bacallà amb
verdures saltades (carbassó i
pastanaga)
Fruita del temps

Purè de patata i porros
Llom a la planxa amb amanida
logurt

23

MENÚ ESPECIAL SANT JORDI!
Sopa de l'àvia amb lletres
Pollastre a la catalana (brou de
pollastre, all, ceba i panses) amb
patates al forn
Pastís de Sant Jordi

24

Cigrons saltats amb pebrots i
ceba
Ous durs amb tomàquet i timbal
d'arròs
Fruita del temps i pa integral

Espinacs a l'allet
Hamburguesa de vedella a la planxa amb
amanida
logurt de sabors

25

Patates gratinades
(beixamel i formatge)
Peix fresc segons mercat al forn
amb amanida (enciam, pastanaga i
olives)
logurt natural

Amanida completa amb tonyina i alvocat
"Fajitas" de carn amb verdures
Macedònia de fruites

28

Lenties guisades amb verdures
(ceba i pastanaga)
Trita de carbassó amb amanida
(enciam, pipes de girasol i
cogombre)
Fruita del temps i pa integral

Crema de verdures
Pernillets de pollastre amb salsa barbacoa i
cuscús
logurt

29

Mongeta verda amb patata
Salsitxes de porc amb verdures al
forn (carbassa i porros)
Fruita del temps

Sopa de peix amb arròs
Croquetes d'espínacs amb amanida
logurt de sabors

30

Macarrons amb salsa de tomàquet
Caella al forn amb amanida (enciam,
pastanaga i blat de moro)
logurt natural

Coliflor a la gallega
Trita de carxofes i patata amb tomàquet
amanit
Fruita del temps

ESCOLA BUFALÀ

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

Valors nutricionals del menú migdia/setmana de 3-8 anys: Primera setmana 570 kcal, HC 66g, Lip. 18g, Prot. 36g – Segona setmana 591 kcal, HC 69g, Lip. 18.5g, Prot. 37g – Tercera setmana 581 kcal, HC 68g, Lip. 18g, Prot. 36.7g – Quarta setmana 595 kcal, HC 68g, Lip. 19g, Prot. 38g.
Valors nutricionals del menú migdia/setmana de 9-13 anys: Primera setmana 738 kcal, HC 81g, Lip. 26g, Prot. 45g – Segona setmana 743 kcal, HC 78g, Lip. 27g, Prot. 47g – Tercera setmana 737 kcal, HC 79g, Lip. 26g, Prot. 46.7g – Quarta setmana 739 kcal, HC 77.8g, Lip. 28g, Prot. 43.9g.



STOP
MALBARATAMENT



ESTALVI
D'AIGUA



MENÚ
ESPECIAL



INTEGRAL



PA
INTEGRAL



DENOMINACIÓ
D'ORIGEN



PEIX
FRESC



NOVA
RECEPTA



PROTEÍNA
VEGETAL



ECOLÒGIC



KM 0



BENESTAR
ANIMAL



ELABORACIÓ
CASOLANA