



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 panellets...
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 panellets!

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

ESCOLA LLUÍS VIVES SENSE PLV NI PORC

<p>4</p> <p>(*) Arròs amb tomàquet i carbassó (*) Hamburguesa d'au amb xampinyons saltats i patata brava Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>Fideus a la cassola amb pastanaga i carbassó (*) Ous durs amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps ecològica</p>	<p>6</p> <p>(*) Crema de bròquil (sense llet) (*) Gall dindi saltat amb verdures i patates Fruita del temps</p>	<p>7</p> <p>Amanida de patata (patata, tonyina, pebrot i olives) Lluç enfarinat i fregit amb amanida (enciam, tomàquet i pipes de gira-sol) (*) logurt de soia</p>	<p>8</p> <p>Mongetes blanques guisades amb hortalisses (pastanaga i porro) Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps</p>	
<p>11</p> <p>(*) Macarrons integrals amb tomàquet i orenga Trita de carbassó amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps</p>	<p>12</p> <h2>FESTIU</h2>		<p>13</p> <p>Mongeta verda amb patata, (*) Botifarra d'au amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps ecològica</p>	<p>14</p> <p>(*) Llenties guisades amb verdures Cuixa de pollastre a les fines herbes al forn amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps</p>	<p>15</p> <p>Arròs amb tomàquet Peix fresc segons mercat en salsa verda amb pèsols Fruita del temps</p>
<p>18</p> <p>Amanida de llacets (blat de moro, tonyina i pastanaga) Trita de patata i ceba amb amanida (enciam i olives) Fruita del temps ecològica</p>	<p>19</p> <p>(*) Mongetes blanques amb col i pastanaga Gall dindi al ximurri amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>(*) Puré de carbassó (sense llet ni formatge) (*) Ous durs en salsa de verdures i patates fregides Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>(*) Arròs 3 delícies (pèsols, truita i pastanaga) Tonyina amb salsa de tomàquet i ceba (*) logurt de soia</p>	<p>22</p> <p>Cigrons guisats amb bledes Contracuixa de pollastre a la llimona amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps</p>	
<p>25</p> <p>(*) Espaguetis saltats amb xampinyons (*) Pollastre a la planxa amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Llenties guisades amb arròs (*) Truita francesa amb amanida (enciam, blat de moro i tomàquet) Fruita del temps ecològica</p>	<p>27</p> <p>(*) Amanida de patata (patata, tonyina i maionesa) Ales de pollastre amb salsa barbacoa i cuscús Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Arròs a la cubana (tomàquet i ou dur) Bacallà al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives negres) Fruita del temps</p>	<p>29</p> <h3>MENÚ CASTANYADA</h3> <p>(*) Crema de carbassa (sense llet ni crostons) (*) Truita de xampinyons amb xips (*) 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