



endermar
menús sostenibles

Abril 2024

“Llibres, roses i dracs!”

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el “Pastís de Sant Jordi”, una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|--|---|---|--|--|
| 1 VACANCES | 2 Macarrons al pomodoro (* Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps | 3 Crema de carbassa amb crostons Trita francesa amb formatge i amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps i pa integral | 4 Llenties guisades amb hortalisses Pernilets de pollastre al forn amb timbal d'arròs Fruita del temps | 5 Amanida de pasta (tonyina, olives, blat de moro i pastanaga) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) logurt sostenible natural sense sucre |
| 8 Crema de verdures de temporada Trita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps | 9 (* Tricolor de verdures (mongeta verda, pastanaga i patata) Cigrons saltats amb verdures Fruita del temps | 10 (* Arròs tres delícies (pastanaga i pèsols) Contra cuixa de pollastre al forn amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps i pa integral | 11 Llacets amb salsa de formatge Lluç al forn amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) logurt sostenible natural sense sucre | 12 Bròquil amb patates (* Mandonguilles d'au a la jardineria (pèsols i pastanaga) Fruita del temps |
| 15 Arròs amb verdures Ous gratinats amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps | 16 Llenties estofades amb verdures Bacallà amb samfaina Fruita del temps | 17 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) Estofat de vedella amb patates Fruita del temps i pa integral | 18 Crema de verdures de temporada Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro) logurt sostenible natural sense sucre | 19 Espaguëtis a la carbonara (crema de llet, xampinyons i formatge) (* Pollastre arrebossat amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps |
| 22 Crema de patata i porros Trita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps | 23 Menú especial Sant Jordi Macarrons amb tomàquet Varetes de lluç amb amanida (enciam, blat de moro i pipes de girasol) Pastís Sant Jordi | 24 Coliflor gratinada (* Hamburguesa d'au a la planxa amb patates panaderes Fruita del temps | 25 Cigrons estofats amb espinacs Lluç a la marinera amb verdures Fruita del temps i pa integral | 26 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba (* Trita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) logurt sostenible natural sense sucre |
| 29 Pèsols amb patata Trita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps | 30 Sopa de peix amb galets (* Botifarra d'au al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps |  | | |



MENÚ ESPECIAL

INTEGRAL

PA INTEGRAL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC

NOVA RECEPTA

PROTEINA VEGETAL

ECOLÒGIC

ELABORACIÓ CASOLANA

BENESTAR ANIMAL

KM 0

Venda de proximitat

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

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