



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

SENSE PORC

| | | | | | |
|---|--|---|---|--|---|
| <p>(*) Puré de patates (sense 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>(*) Llenties estofades amb verdures (tomàquet, pastanaga, pebrot verd i vermell) Lluç al forn amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps i pa integral</p> | <p>Coliflor gratinada (beixamel de farina de blat de moro i formatge) (*) Botifarra d’au amb cuscús logurt</p> | <p>(*) Macarrons integrals amb tomàquet i orenga Truita francesa amb amanida (enciam, blat de moro i olives) Fruita del temps</p> | |
| <p>(*) Pèsols amb patata (*) Canelons d’espinaacs Fruita del temps</p> | <h2>FESTIU</h2> | | <p>(*) Arròs blanc amb ou dur 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 vegetal (carbassó, pastanaga, pebrot verd i vermell) Truita de carbassó amb amanida (enciam, blat de moro i olives) Fruita del temps i pa integral</p> |
| <p>Tricolor de verdures (patata, mongeta verda i pastanaga) Contracuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives) Fruita del temps</p> | <p>Amanida de pasta (pastanaga, tonyina, blat de moro i olives) (*) Truita francesa amb patates fregides Fruita del temps ecològica</p> | <p>(*) Paella de verdures (carbassó, pastanaga, pebrot verd i vermell) Llucet a l’allet amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps i pa integral</p> | <p>Bròcoli amb patata Calamars a la romana amb arròs blanc logurt</p> | <p>Llenties estofades amb verdures (carbassó, pastanaga i pebrot verd i vermell) Truita de patata amb amanida (enciam, blat de moro i olives) Fruita del temps</p> | |
| <p>Cigrons saltats amb tomàquet i ou dur Lluç arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps</p> | <p>Macarrons amb tomàquet i tonyina Daus de gall dindi saltats amb pebrots Fruita del temps ecològica i pa integral</p> | <p>Mongetes blanques amb hortalisses (carbassó, pastanaga, pebrot verd i vermell) Truita francesa 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> | <h3>MENÚ CASTANYADA</h3> <p>Crema de carbassa Estofat de vedella amb bolets Pastís de castanyada</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