

endermar



MAIG
2022

“PROXIMITAT”

Les fruites i verdures de temporada es cultiven a prop d'on vivim i així conserven el seu estat òptim de maduració, aroma, sabor i textura.

A més, els mercats de fruites i hortalisses s'han convertit en un jardí acolorit.

La temporada de flors dona pas a una gran quantitat de fruites d'estiu: maduixes, albercocs, cireres, préssecs, etc.

Omple els teus plats de colors per tenir un cos fort!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Macarrons ECO blancs amb oli i alfàbrega (*) Pollastre arrebossat amb xips (*) logurt natural sense sucre 	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Cigrons ECO bullits (*) Truita francesa amb xampinyons (*) logurt natural sense sucre 	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Patata bullida amb ou dur (*) Hamburguesa mixta amb cuscús logurt sostenible natural sense sucre 	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Arròs ECO blanc (*) Peix fresc segons mercat al forn amb pèsols (*) logurt natural sense sucre 	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Patata bullida amb tonyina (*) Pernilets de pollastre al forn amb cuscús (*) logurt natural sense sucre
<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Llenties ECO bullides amb magra (*) Truita francesa amb xampinyons (*) logurt natural sense sucre 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Llacets blancs amb oli i tonyina (*) Vedella bullida amb patata (*) logurt natural sense sucre 	<p>11</p> <h1>FESTIU</h1>		<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Arròs ECO blanc amb pèsols (*) Tonyina saltada amb patata (*) logurt natural sense sucre
<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Pasta bullida amb ou dur (*) Lluç arrebossat amb xips (*) logurt natural sense sucre 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Llenties ECO bullides amb arròs (*) Truita de formatge amb xampinyons (*) logurt natural sense sucre 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Patata bullida amb tonyina (*) Pernilets de pollastre al forn amb cuscús logurt sostenible natural sense sucre 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Arròs blanc amb ou dur (*) Peix fresc segons mercat al forn amb xampinyons (*) logurt natural sense sucre 	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Pasta bullida amb oli i orenga (*) Cap de llom al forn amb patates fregides (*) logurt natural sense sucre
<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Mongetes blanques ECO bullides (*) Truita de patata (sense cebra) amb xampinyons (*) logurt natural sense sucre 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Patata bullida amb oli (*) Botifarra de pagès a la planxa amb arròs blanc (*) logurt natural sense sucre 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Cigrons ECO bullits amb ou dur (*) Cuixa de pollastre al romaní amb patata al caliu (*) logurt natural sense sucre 	<p>26</p> <p>JORNADA GASTRONÒMICA ITALIANA</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Tagliatelle blancs amb oli i formatge (*) Panini de tonyina i formatge (sense tomàquet) (*) logurt natural sense sucre 	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Arròs blanc (*) Lluç “orly” (arrebossat amb ou i farina) amb xips (*) logurt natural sense sucre
<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Llenties ECO bullides (*) Truita francesa amb xampinyons (*) logurt natural sense sucre 	<p>31</p> <p>MENÚ FESTIU MARE CÀNDIDA</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Arròs ECO blanc (*) Llom arrebossat amb xips (*) logurt natural sense sucre 			

ESCOLA MARE DE DÉU DE L'ASSUMPCIÓ SENSE FRUCTOSA NI SORBITOL

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