



endermar  
SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

menús  
sostenibles

Novembre

EL GUST DE LA  
TARDOR

Els fogons s'omplen de màgia culinària: sopes fumejants, cremes de carbassa i estofats aromàtics que ens abracen l'ànima.

Mmm, quina oloreta!

Els arbres ens regalen un espectacle de colors càlids, mentre assaborim els tresors de la temporada: bolets misteriosos, castanyes dolces i moniatos melosos.

Les mandarines juganeres ens fan pessigolles a la llengua. Encara que els dies s'escurcin, els nostres cors s'omplen de caliu.

Cada àpat és una aventura deliciosa que ens fa més forts i feliços.

Preparem-nos per compartir moments màgics al voltant de la taula!

Bon profit, exploradors del sabor!

Sabies que...?  
Sabies que menjar llegums a la tardor l'escalfa i cuida el planeta?  
Són proteïnes sostenibles i delicioses!

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

# ESCOLA SANTA DOROTEA BASAL

\*Opció de pa integral i recomanacions per sopar tots els dies  
\*Només es podrà disposar de segona opció a partir de 6è de primària

4

Arròs amb tomàquet  
Nuggets de pollastre amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
**\*Trita de patates**  
Fruita del temps

Amanida variada amb alvocat  
Pintxos de pollastre amb verdures logurt de sabors

5

Bròquil amb patata  
Llonganissa de porc a la planxa amb amanida (enciam, olives i tomàquet)  
**\*Gall dindi a la planxa**  
Fruita del temps

Espinacs saltats amb pinyons  
Tonyina amb ceba confitada logurt natural sense sucre

6

Cigrons al curri amb verdures (porros i pebrot)  
Trita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)  
**\*Croquetes de pernil**  
Fruita del temps

Mongeta verda amb pernil  
Llom a la planxa amb verdures  
Quèfir amb mel

7

Crema de carbassa i pastanaga  
Pernillets de pollastre amb salsa barbacoa i arròs pilaf  
**\*Peix blanc a la planxa**  
Fruita del temps

Quinoa saltada amb verdures i gambes  
Bol de iogurt amb fruita

1

8

Espirals al pesto (formatge, alfàbrega i oli)  
**Peix fresc segons mercat** al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
**\*Llom a la planxa**  
logurt

Purè de porros  
Hamburguesa de vedella a la planxa amb moniato  
Rodanxes de taronja amb canyella

11

Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga, coliflor i pèsols)  
Trita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
**\*Mix de fregits**  
Fruita del temps

Sopa de l'àvia amb meravella  
Seitons arrebossats amb xampinyons logurt natural amb nous

12

Crema de carbassó amb crostons  
Cap de llom a la jardineria (pèsols i pastanaga)  
**\*Cuixa de pollastre a la planxa**  
Fruita del temps

Hamburguesa vegetal amb pa de sesam, enciam, tomàquet, ceba caramel·litzada i formatge  
Quallada amb mel

13

Macarrons a la napolitana (tomàquet i orenga)  
Rap arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
**\*Llom a la planxa**  
Fruita del temps

Bròquil gratinat  
Wok de pollastre amb pebrots logurt natural sense sucre

14

Sopa de peix  
Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida (enciam, olives i pipes de girasol)  
**\*Trita francesa**  
Fruita del temps

Hummus amb bastonets de pastanaga  
Salmó al papillot amb cuscús logurt natural sense sucre

15

Lentilles estofades amb arròs  
Wok de gall dindi amb verdures (ceba, carbassó i pebrot)  
**\*Peix blanc al forn**  
logurt

Bledes amb patates  
Ous trencats amb pernil del país  
Fruita del temps

18

Llacets amb salsa de formatge  
Trita francesa amb amanida (tomàquet, olives i blat de moro)  
**\*Pit de pollastre al forn**  
Fruita del temps

Crema de carbassa i taronja  
Bacallà al pilpil amb piperrada logurt natural sense sucre

19

Crema de verdures (carbassa i carbassó)  
Mandonguilles mixtes guisades mar i muntanya (tires de calamar i pastanaga) amb timbal d'arròs  
**\*Crestes de tonyina**  
Fruita del temps

Arròs tres delícies  
Gall dindi al forn amb amanida  
Bol de iogurt amb fruita

20

Estofat de patata amb verdures (porros, carbassó i pebrots)  
Lluç a la marinera amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
**\*Llom a la planxa**  
Fruita del temps

Cabdells amb tonyina  
Ous remenats amb alls tendres i gambetes  
Fruita del temps

21

Mongetes blanques guisades amb verdurettes (ceba i carbassa)  
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
**\*Trita de carbassó**  
Fruita del temps

Sopa juliana de verdures  
Llibrets de llom farcits de pernil dolç i formatge amb amanida verda logurt natural amb nous

22

Fideus d'arròs a l'estil Xinès (ceba, pastanaga, bambú, mongeta verda, pebrot, blat de moro i bolets)  
**Vedella amb salsa**  
agredolça  
**Flam de l'emperador**  
(flam de vainilla)

25

Mongeta verda amb patata  
Estofat de magra de porc amb verdures (pebrot i ceba)  
**\*Croquetes de pollastre**  
Fruita del temps

Purè de coliflor  
Falafel amb moniato al forn  
Natilles

26

Arròs amb tomàquet  
Trita paisana de verdures amb amanida (enciam, olives i pastanaga)  
**\*Peix blanc al forn**  
Fruita del temps

Cuscús saltat amb verdures i panses  
Lluç al forn amb salsa verda  
Bol de iogurt amb fruita

27

Crema de verdures (patata, pastanaga i carbassó)  
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
**\*Hamburguesa vegetal al forn**  
Fruita del temps

Sopa de galets  
Gall dindi amb tomàquet al forn logurt amb ametlles

28

Sopa de l'àvia amb pasta  
Salsitxes de pagès a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
**\*Trita francesa amb formatge**  
Fruita del temps

Amanida de tomàquet, mozzarella i alvocat  
Trita de patates amb albergínia al forn logurt natural sense sucre

29

Cigrons saltats amb pernil país  
Lluçet amb samfaina (salsa de tomàquet, pebrot vermell, albergínia i ceba)  
**\*Llom a la planxa**  
logurt

Pèsols saltats amb patates  
Aletes de pollastre a les fines herbes amb amanida  
Poma al forn amb canyella

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 - Cinquena setmana 612 kcal, HC 71g, Lip. 20g, Prot. 37g. 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 - Cinquena setmana 778 kcal, HC 82.4g, Lip. 28.7g, Prot. 47.6g.





endermar  
SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

menús  
sostenibles

Novembre

EL GUST DE LA  
TARDOR

Els fogons s'omplen de  
màgia culinària: sopes fumejants,  
cremes de carbassa i estofats aromàtics  
que ens abracen l'ànima.

Mmm, quina oloreta!

Els arbres ens regalen  
un espectacle de colors càlids,  
mentre assaborim els tresors  
de la temporada: bolets misteriosos,  
castanyes dolces i moniatos melosos.

Les mandarines juganeres  
ens fan pessigolles a la llengua.  
Encara que els dies s'escurcin,  
els nostres cors s'omplen de caliu.

Cada àpat és una aventura  
deliciosa que ens fa  
més forts i feliços.

Preparem-nos per compartir  
moments màgics  
al voltant de la taula!

Bon profit, exploradors del sabor!

Sabies  
que...?

Sabies que  
menjar llegums  
a la tardor  
l'escalfa  
i cuida el planeta?  
Són proteïnes sostenibles  
i delicioses!

www.endermar.com

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE GLUTEN

\*SENSE OPCIO DE PA

4

Arròs amb tomàquet  
(\* Pollastre arrebossat  
sense gluten amb verdures  
saltades (carbassó i  
pastanaga)  
Fruita del temps

5

Bròquil amb patata  
Llonganissa de porc a la  
planxa amb amanida (enciam,  
olives i tomàquet)  
Fruita del temps

6

Cigrons al curri amb  
verdures (porros i pebrot)  
Trita de carbassó amb  
amanida (enciam, pastanaga i  
blat de moro)  
Fruita del temps

7

Crema de carbassa i  
pastanaga  
Pernilets de pollastre amb  
salsa barbacoa i arròs pilaf  
Fruita del temps

1



8

(\* Pasta sense gluten al  
pesto (formatge, alfàbrega i oli)  
**Peix fresc segons mercat** al  
forn amb amanida (enciam,  
tomàquet i blat de moro)  
logurt

11

Minestra de verdures (mongeta  
verda, pastanaga, coliflor i pèsols)  
Trita de patates amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
blat de moro)  
Fruita del temps

12

(\* Crema de carbassó sense  
crostons  
Cap de llom a la jardinera  
(pèsols i pastanaga)  
Fruita del temps

13

(\* Pasta sense gluten a la  
napolitana (tomàquet i  
orenga)  
(\* Rap arrebossat sense  
gluten amb amanida  
(enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

14

(\* Sopa de peix casolana  
amb pasta sense gluten  
(\* Hamburguesa mixta sense  
al·lèrgens a la planxa amb  
amanida (enciam, olives i pipes  
de girasol)  
Fruita del temps

15

(\* Llenties sense gluten  
estofades amb arròs  
Wok de gall dindi amb  
verdures (ceba, carbassó i  
pebrot)  
logurt

18

(\* Pasta sense gluten amb  
formatge  
Trita francesa amb  
amanida (tomàquet, olives i  
blat de moro)  
Fruita del temps

19

Crema de verdures (carbassa i  
carbassó)  
(\* Mandonguilles mixtes  
sense al·lèrgens amb salsa de  
tomàquet, tires de calamar,  
pastanaga i timbal d'arròs  
Fruita del temps

20

Estofat de patata amb  
verdures (porros, carbassó i  
pebrot)  
(\* Lluc a la marinera casolana  
amb amanida (enciam, blat de  
moro i olives)  
Fruita del temps

21

Mongetes blanques guisades  
amb verduretes (ceba i carbassa)  
Contra cuixa de pollastre al  
forn amb amanida (enciam,  
pastanaga i olives)  
Fruita del temps

22

**Fideus d'arròs a l'estil  
Xinès sense salsa de soja**  
(ceba, pastanaga, bambú, mongeta  
verda, pebrot, blat de moro i bolets)  
**Vedella amb salsa  
agredolça**  
**Flam de l'emperador**  
(flam de vainilla)

25

Mongeta verda amb patata  
Estofat de magra de porc  
amb verdures (pebrot i ceba)  
Fruita del temps

26

Arròs amb tomàquet  
Trita paisana de verdures  
amb amanida (enciam,  
olives i pastanaga)  
Fruita del temps

27

Crema de verdures (patata,  
pastanaga i carbassó)  
Cuixa de pollastre al forn amb  
amanida (enciam, tomàquet i blat  
de moro)  
Fruita del temps

28

(\* Sopa de l'àvia casolana  
amb pasta sense gluten  
Salsitxes de pagès a la  
planxa amb amanida (enciam,  
blat de moro i olives)  
Fruita del temps

29

(\* Cigrons saltats amb porros  
Lluçet amb samfaina (salsa de  
tomàquet, pebrot vermell,  
albergínia i ceba)  
logurt

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

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

STOP  
MALBARATAMENT

ESTALVI  
D'AIGUA

MENÚ  
ESPECIAL

INTEGRAL

PA  
INTEGRAL

DENOMINACIÓ  
D'ORIGEN

PEIX  
FRESC

NOVA  
RECEPTA

PROTEÏNA  
VEGETAL

ECOLÒGIC

KM 0

BENESTAR  
ANIMAL

ELABORACIÓ  
CASOLANA



endermar  
SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

menús  
sostenibles

Novembre

EL GUST DE LA  
TARDOR

Els fogons s'omplen de màgia culinària: sopes fumejants, cremes de carbassa i estofats aromàtics que ens abracen l'ànima.

Mmm, quina oloreta!

Els arbres ens regalen un espectacle de colors càlids, mentre assaborim els tresors de la temporada: bolets misteriosos, castanyes dolces i moniatos melosos.

Les mandarines juganeres ens fan pessigolles a la llengua. Encara que els dies s'escurcin, els nostres cors s'omplen de caliu.

Cada àpat és una aventura deliciosa que ens fa més forts i feliços.

Preparem-nos per compartir moments màgics al voltant de la taula!

Bon profit, exploradors del sabor!

Sabies que...? Sabies que menjar llegums a la tardor l'escalfa i cuida el planeta?

Són proteïnes sostenibles i delicioses!

www.endermar.com

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE LACTOSA

\*SENSE OPCIO DE PA

4

Arròs amb tomàquet  
(\* Pollastre arrebossat amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
Fruita del temps

5

Bròquil amb patata  
Llonganissa de porc a la planxa amb amanida (enciam, olives i tomàquet)  
Fruita del temps

6

(\* Cigrons amb curri i verdures (porros i pebrot)  
Trita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)  
Fruita del temps

7

(\* Crema de carbassa i pastanaga sense làctics  
Pernillets de pollastre amb salsa barbacoa i arròs pilaf  
Fruita del temps

1



8

(\* Espirals amb oli i alfàbrega  
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
(\* logurt sense lactosa

11

Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga, coliflor i pèsols)  
Trita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
Fruita del temps

12

(\* Crema de carbassó sense crostons ni làctics  
Cap de llom a la jardinera (pèsols i pastanaga)  
Fruita del temps

13

Macarrons a la napolitana (tomàquet i orenga)  
Rap arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

14

(\* Sopa de peix casolana  
(\* Hamburguesa mixta sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, olives i pipes de girasol)  
Fruita del temps

15

Llenties estofades amb arròs  
Wok de gall dindi amb verdures (ceba, carbassó i pebrot)  
(\* logurt sense lactosa

18

(\* Llacets amb oli i alfàbrega  
Trita francesa amb amanida (tomàquet, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

19

(\* Crema de verdures sense làctics (carbassa i carbassó)  
(\* Mandonguilles mixtes sense al·lèrgens amb salsa de tomàquet, tires de calamar, pastanaga i timbal d'arròs  
Fruita del temps

20

Estofat de patata amb verdures (porros, carbassó i pebrots)  
(\* Lluc a la marinera casolana amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

21

Mongetes blanques guisades amb verduretes (ceba i carbassa)  
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

22



Fideus d'arròs a l'estil Xinès  
(ceba, pastanaga, bambú, mongeta verda, pebrot, blat de moro i bolets)  
Vedella amb salsa agredolça  
(\* Postre especial sense al·lèrgens

25

Mongeta verda amb patata  
Estofat de magra de porc amb verdures (pebrot i ceba)  
Fruita del temps

26

Arròs amb tomàquet  
Trita paisana de verdures amb amanida (enciam, olives i pastanaga)  
Fruita del temps

27

(\* Crema de verdures sense làctics (patata, pastanaga i carbassó)  
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
Fruita del temps

28

(\* Sopa de l'àvia casolana amb pasta  
Salsitxes de pagès a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

29

(\* Cigrons saltats amb porros  
Lluçet amb samfaina (salsa de tomàquet, pebrot vermell, albergínia i ceba)  
(\* logurt sense lactosa

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

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

STOP MALBARATAMENT

ESTALVI D'AIGUA

MENÚ ESPECIAL

INTEGRAL

PA INTEGRAL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC

NOVA RECEPTE

PROTEÏNA VEGETAL

ECOLÒGIC

KM 0

BENESTAR ANIMAL

ELABORACIÓ CASOLANA



endermar  
SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

menús  
sostenibles

Novembre

EL GUST DE LA  
TARDOR

Els fogons s'omplen de màgia culinària: sopes fumejants, cremes de carbassa i estofats aromàtics que ens abracen l'ànima.

Mmm, quina oloreta!

Els arbres ens regalen un espectacle de colors càlids, mentre assaborim els tresors de la temporada: bolets misteriosos, castanyes dolces i moniatos melosos.

Les mandarines juganeres ens fan pessigolles a la llengua. Encara que els dies s'escurcin, els nostres cors s'omplen de caliu.

Cada àpat és una aventura deliciosa que ens fa més forts i feliços.

Preparem-nos per compartir moments màgics al voltant de la taula!

Bon profit, exploradors del sabor!

Sabies que...? Sabies que menjar llegums a la tardor l'escalfa i cuida el planeta?

Són proteïnes sostenibles i delicioses!

www.endermar.com

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE FRUCTOSA

\*SENSE OPCIO DE PA

4 (\*) Arròs amb oli i orenga  
(\*) Pollastre arrebossat amb carbassó saltat  
(\*) logurt natural

5 Bròquil amb patata  
(\*) Llonganissa de porc sense fructosa a la planxa amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

6 (\*) 1/2R Cigrons bullits amb curri i porros  
(\*) Truita de carbassó amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

7 (\*) Crema de xampinyons  
(\*) Pernilets de pollastre al forn amb arròs pilaf  
(\*) logurt natural

8 Espirals al pesto (formatge, alfàbrega i oli)  
(\*) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

11 (\*) Minestra de verdures (mongeta verda, coliflor i pèsols)  
(\*) Truita de patates amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

12 (\*) Crema de carbassó sense crostons  
(\*) Cap de llom al forn amb pèsols  
(\*) logurt natural

13 (\*) Macarrons amb oli i orenga  
(\*) Rap arrebossat amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

14 (\*) Sopa de peix casolana  
(\*) Hamburguesa mixta sense fructosa a la planxa amb amanida (enciam, olives i pipes de girasol)  
(\*) logurt natural

15 (\*) 1/2R Llenties bullides amb arròs  
(\*) Wok de daus de gall dindi saltats amb verdures (ceba i carbassó)  
(\*) logurt natural

18 (\*) Llacets amb formatge  
(\*) Truita francesa amb amanida (olives i enciam)  
(\*) logurt natural

19 (\*) Crema de carbassó  
(\*) Mandonguilles mixtes sense fructosa al forn amb timbal d'arròs  
(\*) logurt natural

20 (\*) Patates bullides amb porros i carbassó  
(\*) Lluç al forn amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

21 (\*) 1/2R Mongetes blanques saltades amb ceba  
(\*) Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

22 (\*) Fideus d'arròs saltats amb ceba, mongeta verda i xampinyons  
(\*) Daus de vedella saltats amb patata a daus  
(\*) Postre especial sense fructosa

25 Mongeta verda amb patata  
(\*) Magra de porc al forn amb cuscús  
(\*) logurt natural

26 (\*) Arròs amb oli d'oliva  
(\*) Truita francesa amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

27 (\*) Crema de verdures (patata i carbassó)  
(\*) Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

28 (\*) Sopa de l'àvia casolana amb pasta  
(\*) Salsitxes de pagès sense fructosa a la planxa amb amanida (enciam i olives)  
(\*) logurt natural

29 (\*) 1/2R Cigrons saltats amb porros  
(\*) Lluçet amb albergínia al forn  
(\*) logurt natural

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

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





endermar  
SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

menús  
sostenibles

Novembre

EL GUST DE LA  
TARDOR

Els fogons s'omplen de màgia culinària: sopes fumejants, cremes de carbassa i estofats aromàtics que ens abracen l'ànima.

Mmm, quina oloreta!

Els arbres ens regalen un espectacle de colors càlids, mentre assaborim els tresors de la temporada: bolets misteriosos, castanyes dolces i moniatos melosos.

Les mandarines juganeres ens fan pessigolles a la llengua. Encara que els dies s'escurcin, els nostres cors s'omplen de caliu.

Cada àpat és una aventura deliciosa que ens fa més forts i feliços.

Preparem-nos per compartir moments màgics al voltant de la taula!

Bon profit, exploradors del sabor!

Sabies que...? Sabies que menjar llegums a la tardor l'escalfa i cuida el planeta?

Són proteïnes sostenibles i delicioses!

www.endermar.com

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

## ESCOLA SANTA DOROTEA OVOLACTOVEGETARIÀ

4

Arròs amb tomàquet  
(\*) Nuggets vegans amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
Fruita del temps

5

Bròquil amb patata  
(\*) Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida (enciam, olives i tomàquet)  
Fruita del temps

6

Cigrons al curri amb verdures (porros i pebrot)  
Trita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)  
Fruita del temps

7

Crema de carbassa i pastanaga  
(\*) Llenties amb arròs pilaf  
Fruita del temps

1



8

Espirals al pesto (formatge, alfàbrega i oli)  
(\*) Trita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
logurt

11

Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga, coliflor i pèsols)  
Trita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
Fruita del temps

12

Crema de carbassó amb crostons  
(\*) Daus de tofu a la jardinera (pèsols i pastanaga)  
Fruita del temps

13

Macarrons a la napolitana (tomàquet i orenga)  
(\*) Croquetes d'espinaç amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

14

(\*) Sopa vegetal  
(\*) Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida (enciam, olives i pipes de girasol)  
Fruita del temps

15

Llenties estofades amb arròs  
(\*) Remenat d'ou amb verdures (ceba, carbassó i pebrot)  
logurt

18

Llacets amb salsa de formatge  
Trita francesa amb amanida (tomàquet, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

19

Crema de verdures (carbassa i carbassó)  
(\*) Hamburguesa vegetal a la planxa amb timbal d'arròs  
Fruita del temps

20

Estofat de patata amb verdures (porros, carbassó i pebrots)  
(\*) Remenat d'ou amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

21

(\*) Crema de pastanaga amb orenga  
Mongetes blanques guisades amb verduretes (ceba i carbassa)  
Fruita del temps

22



Fideus d'arròs a l'estil Xinès  
(ceba, pastanaga, bambú, mongeta verda, pebrot, blat de moro i bolets)  
(\*) Rotllets de primavera amb salsa agredolça  
Flam de l'emperador  
(flam de vainilla)

25

Mongeta verda amb patata  
(\*) Daus de seità amb verdures al forn (pebrot i ceba)  
Fruita del temps

26

Arròs amb tomàquet  
Trita paisana de verdures amb amanida (enciam, olives i pastanaga)  
Fruita del temps

27

Crema de verdures (patata, pastanaga i carbassó)  
(\*) Tofu al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
Fruita del temps

28

(\*) Sopa vegetal amb pasta  
(\*) Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

29

(\*) Cigrons saltats amb porros  
(\*) Ous durs amb samfaina (salsa de tomàquet, pebrot vermell, albergínia i ceba)  
logurt

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

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

STOP MALBARATAMENT

ESTALVI D'AIGUA

MENÚ ESPECIAL

INTEGRAL

PA INTEGRAL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC

NOVA RECEPTA

PROTEÏNA VEGETAL

ECOLÒGIC

KM 0

BENESTAR ANIMAL

ELABORACIÓ CASOLANA



endermar  
SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

menús  
sostenibles

Novembre

EL GUST DE LA  
TARDOR

Els fogons s'omplen de  
màgia culinària: sopes fumejants,  
cremes de carbassa i estofats aromàtics  
que ens abracen l'ànima.

Mmm, quina oloreta!

Els arbres ens regalen  
un espectacle de colors càlids,  
mentre assaborim els tresors  
de la temporada: bolets misteriosos,  
castanyes dolces i moniatos melosos.

Les mandarines juganeres  
ens fan pessigolles a la llengua.  
Encara que els dies s'escurcin,  
els nostres cors s'omplen de caliu.

Cada àpat és una aventura  
deliciosa que ens fa  
més forts i feliços.

Preparem-nos per compartir  
moments màgics  
al voltant de la taula!

Bon profit, exploradors del sabor!

Sabies  
que...?

Sabies que  
menjar llegums  
a la tardor  
l'escalfa  
i cuida el planeta?  
Són proteïnes sostenibles  
i delicioses!

www.endermar.com

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

## ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE CARN

4

Arròs amb tomàquet  
(\*) Nuggets vegans amb  
verdures saltades (carbassó  
i pastanaga)  
Fruita del temps

5

Bròquil amb patata  
(\*) Hamburguesa vegetal a la  
planxa amb amanida (enciam,  
olives i tomàquet)  
Fruita del temps

6

Cigrons al curri amb  
verdures (porros i pebrot)  
Trita de carbassó amb  
amanida (enciam, pastanaga i  
blat de moro)  
Fruita del temps

7

Crema de carbassa i  
pastanaga  
(\*) Llenties amb arròs pilaf  
Fruita del temps

1



8

Espirals al pesto (formatge,  
alfàbrega i oli)  
Peix fresc segons mercat al  
forn amb amanida (enciam,  
tomàquet i blat de moro)  
logurt

11

Minestra de verdures (mongeta  
verda, pastanaga, coliflor i pèsols)  
Trita de patates amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
blat de moro)  
Fruita del temps

12

Crema de carbassó amb  
crostons  
(\*) Bacallà al forn amb  
pèsols i pastanaga  
Fruita del temps

13

Macarrons a la napolitana  
(tomàquet i orenga)  
Rap arrebossat amb  
amanida (enciam, pastanaga i  
olives)  
Fruita del temps

14

Sopa de peix  
(\*) Hamburguesa vegetal a la  
planxa amb amanida (enciam,  
olives i pipes de girasol)  
Fruita del temps

15

Llenties estofades amb  
arròs  
(\*) Remenat d'ou amb  
verdures (ceba, carbassó i  
pebrot)  
logurt

18

Llacets amb salsa de  
formatge  
Trita francesa amb  
amanida (tomàquet, olives i  
blat de moro)  
Fruita del temps

19

Crema de verdures (carbassa i  
carbassó)  
(\*) Hamburguesa vegetal a la  
planxa amb timbal d'arròs  
Fruita del temps

20

Estofat de patata amb  
verdures (porros, carbassó i  
pebrot)  
Lluç a la marinera amb amanida  
(enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

21

(\*) Crema de pastanaga amb  
orenga  
Mongetes blanques guisades  
amb verduretes (ceba i carbassa)  
Fruita del temps

22



Fideus d'arròs a l'estil  
Xinès  
(ceba, pastanaga, bambú, mongeta  
verda, pebrot, blat de moro i bolets)  
(\*) Rotllets de primavera  
amb salsa agredolça  
Flam de l'emperador  
(flam de vainilla)

25

Mongeta verda amb patata  
(\*) Bacallà al forn amb  
verdures (pebrot i ceba)  
Fruita del temps

26

Arròs amb tomàquet  
Trita paisana de verdures  
amb amanida (enciam,  
olives i pastanaga)  
Fruita del temps

27

Crema de verdures (patata,  
pastanaga i carbassó)  
(\*) Cues de rap al forn amb  
amanida (enciam, tomàquet i blat  
de moro)  
Fruita del temps

28

(\*) Sopa vegetal amb pasta  
(\*) Hamburguesa vegetal a la  
planxa amb amanida (enciam,  
blat de moro i olives)  
Fruita del temps

29

(\*) Cigrons saltats amb porros  
Lluçet amb samfaina (salsa de  
tomàquet, pebrot vermell,  
albergínia i ceba)  
logurt

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

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





endermar  
SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

menús  
sostenibles

Novembre

EL GUST DE LA  
TARDOR

Els fogons s'omplen de màgia culinària: sopes fumejants, cremes de carbassa i estofats aromàtics que ens abracen l'ànima.

Mmm, quina oloreta!

Els arbres ens regalen un espectacle de colors càlids, mentre assaborim els tresors de la temporada: bolets misteriosos, castanyes dolces i moniatos melosos.

Les mandarines juganeres ens fan pessigolles a la llengua. Encara que els dies s'escurcin, els nostres cors s'omplen de caliu.

Cada àpat és una aventura deliciosa que ens fa més forts i feliços.

Preparem-nos per compartir moments màgics al voltant de la taula!

Bon profit, exploradors del sabor!

Sabies que...? Sabies que menjar llegums a la tardor l'escalfa i cuida el planeta?

Són proteïnes sostenibles i delicioses!

www.endermar.com

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE PORC

4

Arròs amb tomàquet  
Nuggets de pollastre amb  
verdures saltades (carbassó  
i pastanaga)  
Fruita del temps

5

Bròquil amb patata  
(\* Llonganissa d'au a la  
planxa amb amanida (enciam,  
olives i tomàquet)  
Fruita del temps

6

Cigrons al curri amb  
verdures (porros i pebrot)  
Trita de carbassó amb  
amanida (enciam, pastanaga i  
blat de moro)  
Fruita del temps

7

Crema de carbassa i  
pastanaga  
Pernilets de pollastre amb  
salsa barbacoa i arròs pilaf  
Fruita del temps

1



8

Espirals al pesto (formatge,  
alfàbrega i oli)  
Peix fresc segons mercat al  
forn amb amanida (enciam,  
tomàquet i blat de moro)  
Iogurt

11

Minestra de verdures (mongeta  
verda, pastanaga, coliflor i pèsols)  
Trita de patates amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
blat de moro)  
Fruita del temps

12

Crema de carbassó amb  
crostons  
(\* Daus de pollastre a la  
jardinera (pèsols i pastanaga)  
Fruita del temps

13

Macarrons a la napolitana  
(tomàquet i orenga)  
Rap arrebossat amb  
amanida (enciam, pastanaga i  
olives)  
Fruita del temps

14

Sopa de peix  
(\* Hamburguesa d'au a la  
planxa amb amanida (enciam,  
olives i pipes de girasol)  
Fruita del temps

15

Llenties estofades amb  
arròs  
Wok de gall dindi amb  
verdures (ceba, carbassó i  
pebrot)  
Iogurt

18

Llacets amb salsa de  
formatge  
Trita francesa amb  
amanida (tomàquet, olives i  
blat de moro)  
Fruita del temps

19

Crema de verdures (carbassa i  
carbassó)  
(\* Mandonguilles d'au amb  
salsa de tomàquet, tires de  
calamar, pastanaga i timbal  
d'arròs  
Fruita del temps

20

Estofat de patata amb  
verdures (porros, carbassó i  
pebrot)  
Lluç a la marinera amb amanida  
(enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

21

Mongetes blanques guisades  
amb verduretes (ceba i carbassa)  
Contra cuixa de pollastre al  
forn amb amanida (enciam,  
pastanaga i olives)  
Fruita del temps

22



Fideus d'arròs a l'estil  
Xinès  
(ceba, pastanaga, bambú, mongeta  
verda, pebrot, blat de moro i bolets)  
Vedella amb salsa  
agredolça  
Flam de l'emperador  
(flam de vainilla)

25

Mongeta verda amb patata  
(\* Gall dindi amb verdures  
al forn (pebrot i ceba)  
Fruita del temps

26

Arròs amb tomàquet  
Trita paisana de verdures  
amb amanida (enciam,  
olives i pastanaga)  
Fruita del temps

27

Crema de verdures (patata,  
pastanaga i carbassó)  
Cuixa de pollastre al forn amb  
amanida (enciam, tomàquet i blat  
de moro)  
Fruita del temps

28

(\* Sopa d'au amb pasta  
(\* Salsitxes d'au a la planxa  
amb amanida (enciam, blat de  
moro i olives)  
Fruita del temps

29

(\* Cigrons saltats amb porros  
Lluçet amb samfaina (salsa de  
tomàquet, pebrot vermell,  
albergínia i ceba)  
Iogurt

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

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

STOP  
MALBARATAMENT

ESTALVI  
D'AIGUA

MENÚ  
ESPECIAL

INTEGRAL

PA  
INTEGRAL

DENOMINACIÓ  
D'ORIGEN

PEIX  
FRESC

NOVA  
RECEPTA

PROTEÏNA  
VEGETAL

ECOLÒGIC

KM 0

BENESTAR  
ANIMAL

ELABORACIÓ  
CASOLANA



endermar  
SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

menús  
sostenibles

Novembre

EL GUST DE LA  
TARDOR

Els fogons s'omplen de màgia culinària: sopes fumejants, cremes de carbassa i estofats aromàtics que ens abracen l'ànima.

Mmm, quina oloreta!

Els arbres ens regalen un espectacle de colors càlids, mentre assaborim els tresors de la temporada: bolets misteriosos, castanyes dolces i moniatos melosos.

Les mandarines juganeres ens fan pessigolles a la llengua. Encara que els dies s'escurcin, els nostres cors s'omplen de caliu.

Cada àpat és una aventura deliciosa que ens fa més forts i feliços.

Preparem-nos per compartir moments màgics al voltant de la taula!

Bon profit, exploradors del sabor!

Sabies que...?

Sabies que menjar llegums a la tardor l'escalfa i cuida el planeta?

Són proteïnes sostenibles i delicioses!

www.endermar.com

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

## ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE PEIX

4

Arròs amb tomàquet  
(\* Pollastre arrebossat amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
Fruita del temps

5

Bròquil amb patata  
Llonganissa de porc a la planxa amb amanida (enciam, olives i tomàquet)  
Fruita del temps

6

Cigrons al curri amb verdures (porros i pebrot)  
Trita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)  
Fruita del temps

7

Crema de carbassa i pastanaga  
Pernilets de pollastre amb salsa barbacoa i arròs pilaf  
Fruita del temps

1



8

Espirals al pesto (formatge, alfàbrega i oli)  
(\* Trita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
logurt

11

Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga, coliflor i pèsols)  
Trita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
Fruita del temps

12

(\* Crema de carbassó sense crostons  
Cap de llom a la jardinera (pèsols i pastanaga)  
Fruita del temps

13

Macarrons a la napolitana (tomàquet i orenga)  
(\* Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

14

(\* Sopa vegetal casolana  
Hamburguesa mixta a la planxa amb amanida (enciam, olives i pipes de girasol)  
Fruita del temps

15

Llenties estofades amb arròs  
Wok de gall dindi amb verdures (ceba, carbassó i pebrot)  
logurt

18

Llacets amb salsa de formatge  
Trita francesa amb amanida (tomàquet, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

19

Crema de verdures (carbassa i carbassó)  
(\* Mandonguilles mixtes amb salsa de tomàquet, pastanaga i timbal d'arròs  
Fruita del temps

20

Estofat de patata amb verdures (porros, carbassó i pebrots)  
(\* Remenat d'ou amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

21

Mongetes blanques guisades amb verduretes (ceba i carbassa)  
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

22

**Fideus d'arròs a l'estil Xines**  
(ceba, pastanaga, bambú, mongeta verda, pebrot, blat de moro i bolets)  
**Vedella amb salsa agredolça**  
**Flam de l'emperador**  
(flam de vainilla)

25

Mongeta verda amb patata  
Estofat de magra de porc amb verdures (pebrot i ceba)  
Fruita del temps

26

Arròs amb tomàquet  
Trita paisana de verdures amb amanida (enciam, olives i pastanaga)  
Fruita del temps

27

Crema de verdures (patata, pastanaga i carbassó)  
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
Fruita del temps

28

(\* Sopa de l'àvia casolana amb pasta  
Salsitxes de pagès a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

29

Cigrons saltats amb perrill país  
(\* Ous durs amb samfaina (salsa de tomàquet, pebrot vermell, albergínia i ceba)  
logurt

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

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

STOP MALBARATAMENT

ESTALVI D'AIGUA

MENÚ ESPECIAL

INTEGRAL

PA INTEGRAL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC

NOVA RECEPTE

PROTEÏNA VEGETAL

ECOLÒGIC

KM 0

BENESTAR ANIMAL

ELABORACIÓ CASOLANA





endermar  
SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

menús  
sostenibles

Novembre

EL GUST DE LA  
TARDOR

Els fogons s'omplen de  
màgia culinària: sopes fumejants,  
cremes de carbassa i estofats aromàtics  
que ens abracen l'ànima.

Mmm, quina oloreta!

Els arbres ens regalen  
un espectacle de colors càlids,  
mentre assaborim els tresors  
de la temporada: bolets misteriosos,  
castanyes dolces i moniatos melosos.

Les mandarines juganeres  
ens fan pessigolles a la llengua.  
Encara que els dies s'escurcin,  
els nostres cors s'omplen de caliu.

Cada àpat és una aventura  
deliciosa que ens fa  
més forts i feliços.

Preparem-nos per compartir  
moments màgics  
al voltant de la taula!

Bon profit, exploradors del sabor!

Sabies  
que...?

Sabies que  
menjar llegums  
a la tardor  
l'escalfa  
i cuida el planeta?

Són proteïnes sostenibles  
i delicioses!

www.endermar.com

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

## ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE FRUITES DE PINYOL

FRUITES NO PERMESES: PRÈSSEC, ALBERCOC, NECTARINA PARAGUAIÀ, CIRERA, PRUNA I NESPRA.

4

Arròs amb tomàquet  
Nuggets de pollastre amb  
verdures saltades (carbassó  
i pastanaga)  
(\* Fruita del temps  
permesa)

5

Bròquil amb patata  
Llonganissa de porc a la  
planxa amb amanida (enciam,  
olives i tomàquet)  
(\* Fruita del temps  
permesa)

6

Cigrons al curri amb  
verdures (porros i pebrot)  
Trita de carbassó amb  
amanida (enciam, pastanaga i  
blat de moro)  
(\* Fruita del temps  
permesa)

7

Crema de carbassa i  
pastanaga  
Pernilets de pollastre amb  
salsa barbaço i arròs pilaf  
(\* Fruita del temps  
permesa)

1



8

Espirals al pesto (formatge,  
alfàbrega i oli)  
Peix fresc segons mercat al  
forn amb amanida (enciam,  
tomàquet i blat de moro)  
(\* logurt natural)

11

Minestra de verdures (mongeta  
verda, pastanaga, coliflor i pèsols)  
Trita de patates amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
blat de moro)  
(\* Fruita del temps  
permesa)

12

Crema de carbassó amb  
crostons  
Cap de llom a la jardinera  
(pèsols i pastanaga)  
(\* Fruita del temps  
permesa)

13

Macarrons a la napolitana  
(tomàquet i orenga)  
Rap arrebossat amb  
amanida (enciam, pastanaga i  
olives)  
(\* Fruita del temps  
permesa)

14

Sopa de peix  
Hamburguesa mixta a la  
planxa amb amanida (enciam,  
olives i pipes de girasol)  
(\* Fruita del temps  
permesa)

15

Llenties estofades amb  
arròs  
Wok de gall dindi amb  
verdures (ceba, carbassó i  
pebrot)  
(\* logurt natural)

18

Llacets amb salsa de  
formatge  
Trita francesa amb  
amanida (tomàquet, olives i  
blat de moro)  
(\* Fruita del temps  
permesa)

19

Crema de verdures (carbassa i  
carbassó)  
Mandonguilles mixtes  
guisades mar i muntanya (tires  
de calamar i pastanaga) amb  
timbal d'arròs  
(\* Fruita del temps  
permesa)

20

Estofat de patata amb  
verdures (porros, carbassó i  
pebrots)  
Lluç a la marinera amb amanida  
(enciam, blat de moro i olives)  
(\* Fruita del temps  
permesa)

21

Mongetes blanques guisades  
amb verduretes (ceba i carbassa)  
Contra cuixa de pollastre al  
forn amb amanida (enciam,  
pastanaga i olives)  
(\* Fruita del temps  
permesa)

22

**Fideus d'arròs a l'estil  
Xinès**  
(ceba, pastanaga, bambú, mongeta  
verda, pebrot, blat de moro i bolets)  
**Vedella amb salsa  
agredolça**  
**Flam de l'emperador**  
(flam de vainilla)

25

Mongeta verda amb patata  
Estofat de magra de porc  
amb verdures (pebrot i ceba)  
(\* Fruita del temps  
permesa)

26

Arròs amb tomàquet  
Trita paisana de verdures  
amb amanida (enciam,  
olives i pastanaga)  
(\* Fruita del temps  
permesa)

27

Crema de verdures (patata,  
pastanaga i carbassó)  
Cuixa de pollastre al forn amb  
amanida (enciam, tomàquet i blat  
de moro)  
(\* Fruita del temps  
permesa)

28

Sopa de l'àvia amb pasta  
Salsitxes de pagès a la  
planxa amb amanida (enciam,  
blat de moro i olives)  
(\* Fruita del temps  
permesa)

29

Cigrons saltats amb perrill país  
Lluçet amb samfaina (salsa de  
tomàquet, pebrot vermell,  
albergínia i ceba)  
(\* logurt natural)

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

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

STOP  
MALBARATAMENT

ESTALVI  
D'AIGUA

MENÚ  
ESPECIAL

INTEGRAL

PA  
INTEGRAL

DENOMINACIÓ  
D'ORIGEN

PEIX  
FRESC

NOVA  
RECEPTA

PROTEÏNA  
VEGETAL

E  
MILITACIONS  
LA GRAN  
MURALLA  
IMPERI  
XINÈS

ECOLÒGIC

Venda de  
productes  
KM 0

BENESTAR  
ANIMAL

ELABORACIÓ  
CASOLANA



endermar  
SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

menús  
sostenibles

Novembre

EL GUST DE LA  
TARDOR

Els fogons s'omplen de màgia culinària: sopes fumejants, cremes de carbassa i estofats aromàtics que ens abracen l'ànima.

Mmm, quina oloreta!

Els arbres ens regalen un espectacle de colors càlids, mentre assaborim els tresors de la temporada: bolets misteriosos, castanyes dolces i moniatos melosos.

Les mandarines juganeres ens fan pessigolles a la llengua. Encara que els dies s'escurcin, els nostres cors s'omplen de caliu.

Cada àpat és una aventura deliciosa que ens fa més forts i feliços.

Preparem-nos per compartir moments màgics al voltant de la taula!

Bon profit, exploradors del sabor!

Sabies que...? Sabies que menjar llegums a la tardor l'escalfa i cuida el planeta?

Són proteïnes sostenibles i delicioses!

www.endermar.com

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE FRUITS SECS NI LLEGUMS

\*SENSE OPCIO DE PA

4

Arròs amb tomàquet  
(\* Pollastre arrebossat sense llegums amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
Fruita del temps

5

Bròquil amb patata  
(\* Llonganissa de porc sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, olives i tomàquet)  
Fruita del temps

6

(\* Mongeta verda saltada amb ceba  
Truita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)  
Fruita del temps

7

Crema de carbassa i pastanaga  
Pernilets de pollastre amb salsa barbaçoa i arròs pilaf  
Fruita del temps

1



8

(\* Pasta sense llegums al pesto (formatge, alfàbrega i oli)  
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
logurt

11

(\* Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga i coliflor)  
Truita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
Fruita del temps

12

(\* Crema de carbassó sense crostons  
(\* Cap de llom al forn amb pastanaga  
Fruita del temps

13

(\* Pasta sense llegums a la napolitana (tomàquet i orenga)  
(\* Rap arrebossat sense llegums amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

14

(\* Sopa de peix casolana amb pasta sense llegums  
(\* Hamburguesa mixta sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam i olives)  
Fruita del temps

15

(\* Arròs saltat amb oli i orenga  
Wok de gall dindi amb verdures (ceba, carbassó i pebrot)  
logurt

18

(\* Pasta sense llegums amb salsa de formatge  
Truita francesa amb amanida (tomàquet, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

19

Crema de verdures (carbassa i carbassó)  
(\* Mandonguilles mixtes sense al·lèrgens amb salsa de tomàquet, tires de calamar, pastanaga i timbal d'arròs  
Fruita del temps

20

Estofat de patata amb verdures (porros, carbassó i pebrots)  
(\* Lluc a la marinera casolana (sense pèsols) amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

21

(\* Crema de pastanaga amb orenga  
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

22

**LA GRAN MURALLA**  
(\* Fideus d'arròs a l'estil Xinès sense salsa de soja (ceba, pastanaga, bambú, mongeta verda, pebrot, blat de moro i bolets)  
**Vedella amb salsa agredolça**  
**Flam de l'emperador** (flam de vainilla)

25

Mongeta verda amb patata  
Estofat de magra de porc amb verdures (pebrot i ceba)  
Fruita del temps

26

Arròs amb tomàquet  
(\* Truita paisana de verdures (sense pèsols) amb amanida (enciam, olives i pastanaga)  
Fruita del temps

27

Crema de verdures (patata, pastanaga i carbassó)  
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
Fruita del temps

28

(\* Sopa de l'àvia casolana amb pasta sense llegums  
(\* Salsitxes de pagès sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

29

(\* Espinacs saltats amb pernil país  
Lluçet amb samfaina (salsa de tomàquet, pebrot vermell, albergínia i ceba)  
logurt

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

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





endermar  
SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

menús  
sostenibles

Novembre

EL GUST DE LA  
TARDOR

Els fogons s'omplen de màgia culinària: sopes fumejants, cremes de carbassa i estofats aromàtics que ens abracen l'ànima.

Mmm, quina oloreta!

Els arbres ens regalen un espectacle de colors càlids, mentre assaborim els tresors de la temporada: bolets misteriosos, castanyes dolces i moniatos melosos.

Les mandarines juganeres ens fan pessigolles a la llengua. Encara que els dies s'escurcin, els nostres cors s'omplen de caliu.

Cada àpat és una aventura deliciosa que ens fa més forts i feliços.

Preparem-nos per compartir moments màgics al voltant de la taula!

Bon profit, exploradors del sabor!

Sabies que...? Sabies que menjar llegums a la tardor l'escalfa i cuida el planeta?

Són proteïnes sostenibles i delicioses!

www.endermar.com

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE FRUITS SECS NI OU

\*SENSE OPCIO DE PA

4

Arròs amb tomàquet  
(\* Pollastre arrebossat sense ou amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
Fruita del temps

5

Bròquil amb patata  
Llonganissa de porc a la planxa amb amanida (enciam, olives i tomàquet)  
Fruita del temps

6

(\* Mongeta verda saltada amb ceba  
Cigrons al curri amb verdures (porros i pebrot)  
Fruita del temps

7

Crema de carbassa i pastanaga  
Pernilets de pollastre amb salsa barbaçoa i arròs pilaf  
Fruita del temps

1



8

(\* Pasta sense ou amb oli i alfàbrega  
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
logurt

11

Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga, coliflor i pèsols)  
(\* Cuixa de pollastre a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
Fruita del temps

12

(\* Crema de carbassó sense crostons  
Cap de llom a la jardinera (pèsols i pastanaga)  
Fruita del temps

13

(\* Pasta sense ou a la napolitana (tomàquet i orenga)  
(\* Rap arrebossat sense ou amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

14

(\* Sopa de peix casolana amb pasta sense ou  
(\* Hamburguesa mixta sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam i olives)  
Fruita del temps

15

Llenties estofades amb arròs  
Wok de gall dindi amb verdures (ceba, carbassó i pebrot)  
logurt

18

(\* Pasta sense ou amb oli i alfàbrega  
(\* Gall dindi a la planxa amb amanida (tomàquet, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

19

Crema de verdures (carbassa i carbassó)  
(\* Mandonguilles mixtes sense al·lèrgens amb salsa de tomàquet, tires de calamar, pastanaga i timbal d'arròs  
Fruita del temps

20

Estofat de patata amb verdures (porros, carbassó i pebrot)  
(\* Lluc a la marinera casolana amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

21

Mongetes blanques guisades amb verduretes (ceba i carbassa)  
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

22



Fideus d'arròs a l'estil Xinès  
(ceba, pastanaga, bambú, mongeta verda, pebrot, blat de moro i bolets)  
Vedella amb salsa agredolça  
(\* Postre especial sense al·lèrgens

25

Mongeta verda amb patata  
Estofat de magra de porc amb verdures (pebrot i ceba)  
Fruita del temps

26

Arròs amb tomàquet  
(\* Cues de rap al forn amb amanida (enciam, olives i pastanaga)  
Fruita del temps

27

Crema de verdures (patata, pastanaga i carbassó)  
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
Fruita del temps

28

(\* Sopa de l'àvia casolana amb pasta sense ou  
Salsitxes de pagès a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

29

Cigrons saltats amb pernil país  
Lluçet amb samfaina (salsa de tomàquet, pebrot vermell, albergínia i ceba)  
logurt

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

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

STOP MALBARATAMENT

ESTALVI D'AIGUA

MENÚ ESPECIAL

INTEGRAL

PA INTEGRAL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC

NOVA RECEPTE

PROTEÏNA VEGETAL

ECOLÒGIC

KM 0

BENESTAR ANIMAL

ELABORACIÓ CASOLANA



endermar  
SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

menús  
sostenibles

Novembre

EL GUST DE LA  
TARDOR

Els fogons s'omplen de màgia culinària: sopes fumejants, cremes de carbassa i estofats aromàtics que ens abracen l'ànima.

Mmm, quina oloreta!

Els arbres ens regalen un espectacle de colors càlids, mentre assaborim els tresors de la temporada: bolets misteriosos, castanyes dolces i moniatos melosos.

Les mandarines juganeres ens fan pessigolles a la llengua. Encara que els dies s'escurcin, els nostres cors s'omplen de caliu.

Cada àpat és una aventura deliciosa que ens fa més forts i feliços.

Preparem-nos per compartir moments màgics al voltant de la taula!

Bon profit, exploradors del sabor!

Sabies que...? Sabies que menjar llegums a la tardor l'escalfa i cuida el planeta?

Són proteïnes sostenibles i delicioses!

www.endermar.com

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE FRUITS SECS

\*SENSE OPCIO DE PA

4

Arròs amb tomàquet  
(\* Pollastre arrebossat amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
Fruita del temps

5

Bròquil amb patata  
Llonganissa de porc a la planxa amb amanida (enciam, olives i tomàquet)  
Fruita del temps

6

Cigrons al curri amb verdures (porros i pebrot)  
Trita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)  
Fruita del temps

7

Crema de carbassa i pastanaga  
Pernilets de pollastre amb salsa barbacoa i arròs pilaf  
Fruita del temps

1



8

Espirals al pesto (formatge, alfàbrega i oli)  
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
logurt

11

Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga, coliflor i pèsols)  
Trita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
Fruita del temps

12

(\* Crema de carbassó sense crostons  
Cap de llom a la jardinera (pèsols i pastanaga)  
Fruita del temps

13

Macarrons a la napolitana (tomàquet i orenga)  
Rap arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

14

(\* Sopa de peix casolana  
(\* Hamburguesa mixta sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam i olives)  
Fruita del temps

15

Llenties estofades amb arròs  
Wok de gall dindi amb verdures (ceba, carbassó i pebrot)  
logurt

18

Llacets amb salsa de formatge  
Trita francesa amb amanida (tomàquet, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

19

Crema de verdures (carbassa i carbassó)  
(\* Mandonguilles mixtes sense al·lèrgens amb salsa de tomàquet, tires de calamar, pastanaga i timbal d'arròs  
Fruita del temps

20

Estofat de patata amb verdures (porros, carbassó i pebrots)  
(\* Lluc a la marinera casolana amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

21

Mongetes blanques guisades amb verduretes (ceba i carbassa)  
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

22

**Fideus d'arròs a l'estil Xines**  
(ceba, pastanaga, bambú, mongeta verda, pebrot, blat de moro i bolets)  
**Vedella amb salsa agredolça**  
**Flam de l'emperador**  
(flam de vainilla)

25

Mongeta verda amb patata  
Estofat de magra de porc amb verdures (pebrot i ceba)  
Fruita del temps

26

Arròs amb tomàquet  
Trita paisana de verdures amb amanida (enciam, olives i pastanaga)  
Fruita del temps

27

Crema de verdures (patata, pastanaga i carbassó)  
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
Fruita del temps

28

(\* Sopa de l'àvia casolana amb pasta  
Salsitxes de pagès a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

29

Cigrons saltats amb pernil país  
Lluçet amb samfaina (salsa de tomàquet, pebrot vermell, albergínia i ceba)  
logurt

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

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

STOP MALBARATAMENT

ESTALVI D'AIGUA

MENÚ ESPECIAL

INTEGRAL

PA INTEGRAL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC

NOVA RECEPTE

PROTEÏNA VEGETAL

ECOLÒGIC

KM 0

BENESTAR ANIMAL

ELABORACIÓ CASOLANA



endermar  
SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

menús  
sostenibles

Novembre

EL GUST DE LA  
TARDOR

Els fogons s'omplen de màgia culinària: sopes fumejants, cremes de carbassa i estofats aromàtics que ens abracen l'ànima.

Mmm, quina oloreta!

Els arbres ens regalen un espectacle de colors càlids, mentre assaborim els tresors de la temporada: bolets misteriosos, castanyes dolces i moniatos melosos.

Les mandarines juganeres ens fan pessigolles a la llengua. Encara que els dies s'escurcin, els nostres cors s'omplen de caliu.

Cada àpat és una aventura deliciosa que ens fa més forts i feliços.

Preparem-nos per compartir moments màgics al voltant de la taula!

Bon profit, exploradors del sabor!

Sabies que...? Sabies que menjar llegums a la tardor l'escalfa i cuida el planeta?

Són proteïnes sostenibles i delicioses!

www.endermar.com

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE PEIX NI NOUS

\*SENSE OPCIO DE PA

4

Arròs amb tomàquet  
(\* Pollastre arrebossat amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
Fruita del temps

5

Bròquil amb patata  
Llonganissa de porc a la planxa amb amanida (enciam, olives i tomàquet)  
Fruita del temps

6

Cigrons al curri amb verdures (porros i pebrot)  
Trita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)  
Fruita del temps

7

Crema de carbassa i pastanaga  
Pernillets de pollastre amb salsa barbacoa i arròs pilaf  
Fruita del temps

1



8

Espirals al pesto (formatge, alfàbrega i oli)  
(\* Trita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
logurt

11

Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga, coliflor i pèsols)  
Trita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
Fruita del temps

12

(\* Crema de carbassó sense crostons  
Cap de llom a la jardinera (pèsols i pastanaga)  
Fruita del temps

13

Macarrons a la napolitana (tomàquet i orenga)  
(\* Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

14

(\* Sopa vegetal casolana  
(\* Hamburguesa mixta sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam i olives)  
Fruita del temps

15

Llenties estofades amb arròs  
Wok de gall dindi amb verdures (ceba, carbassó i pebrot)  
logurt

18

Llacets amb salsa de formatge  
Trita francesa amb amanida (tomàquet, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

19

Crema de verdures (carbassa i carbassó)  
(\* Mandonguilles mixtes sense al·lèrgens amb salsa de tomàquet, pastanaga i timbal d'arròs  
Fruita del temps

20

Estofat de patata amb verdures (porros, carbassó i pebrots)  
(\* Remenat d'ou amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

21

Mongetes blanques guisades amb verduretes (ceba i carbassa)  
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

22



Fideus d'arròs a l'estil Xines  
(ceba, pastanaga, bambú, mongeta verda, pebrot, blat de moro i bolets)  
Vedella amb salsa agredolça  
Flam de l'emperador (flam de vainilla)

25

Mongeta verda amb patata  
Estofat de magra de porc amb verdures (pebrot i ceba)  
Fruita del temps

26

Arròs amb tomàquet  
Trita paisana de verdures amb amanida (enciam, olives i pastanaga)  
Fruita del temps

27

Crema de verdures (patata, pastanaga i carbassó)  
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
Fruita del temps

28

(\* Sopa de l'àvia casolana amb pasta  
Salsitxes de pagès a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

29

Cigrons saltats amb pernil país  
(\* Ous durs amb samfaina (salsa de tomàquet, pebrot vermell, albergínia i ceba)  
logurt

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

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

STOP MALBARATAMENT

ESTALVI D'AIGUA

MENÚ ESPECIAL

INTEGRAL

PA INTEGRAL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC

NOVA RECEPTE

PROTEÏNA VEGETAL

ECOLÒGIC

KM 0

BENESTAR ANIMAL

ELABORACIÓ CASOLANA



endermar  
SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

menús  
sostenibles

Novembre

EL GUST DE LA  
TARDOR

Els fogons s'omplen de màgia culinària: sopes fumejants, cremes de carbassa i estofats aromàtics que ens abracen l'ànima.

Mmm, quina oloreta!

Els arbres ens regalen un espectacle de colors càlids, mentre assaborim els tresors de la temporada: bolets misteriosos, castanyes dolces i moniatos melosos.

Les mandarines juganeres ens fan pessigolles a la llengua. Encara que els dies s'escurcin, els nostres cors s'omplen de caliu.

Cada àpat és una aventura deliciosa que ens fa més forts i feliços.

Preparem-nos per compartir moments màgics al voltant de la taula!

Bon profit, exploradors del sabor!

Sabies que...? Sabies que menjar llegums a la tardor l'escalfa i cuida el planeta?

Són proteïnes sostenibles i delicioses!

www.endermar.com

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

# ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE PLV

\*SENSE OPCIO DE PA

4

Arròs amb tomàquet  
(\* Pollastre arrebossat amb verdures saltades (carbassó i pastanaga)  
Fruita del temps

5

Bròquil amb patata  
Llonganissa de porc a la planxa amb amanida (enciam, olives i tomàquet)  
Fruita del temps

6

(\* Cigrons amb curri i verdures (porros i pebrot)  
Trita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)  
Fruita del temps

7

(\* Crema de carbassa i pastanaga sense làctics  
Pernillets de pollastre amb salsa barbacoa i arròs pilaf  
Fruita del temps

1



8

(\* Espirals amb oli i alfàbrega  
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
(\* logurt de soja

11

Minestra de verdures (mongeta verda, pastanaga, coliflor i pèsols)  
Trita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
Fruita del temps

12

(\* Crema de carbassó sense crostons ni làctics  
Cap de llom a la jardinera (pèsols i pastanaga)  
Fruita del temps

13

Macarrons a la napolitana (tomàquet i orenga)  
Rap arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

14

(\* Sopa de peix casolana  
(\* Hamburguesa d'au sense al·lèrgens a la planxa amb amanida (enciam, olives i pipes de girasol)  
Fruita del temps

15

Llenties estofades amb arròs  
Wok de gall dindi amb verdures (ceba, carbassó i pebrot)  
(\* logurt de soja

18

(\* Llacets amb oli i alfàbrega  
Trita francesa amb amanida (tomàquet, olives i blat de moro)  
Fruita del temps

19

(\* Crema de verdures sense làctics (carbassa i carbassó)  
(\* Mandonguilles d'au sense al·lèrgens amb salsa de tomàquet, tires de calamar, pastanaga i timbal d'arròs  
Fruita del temps

20

Estofat de patata amb verdures (porros, carbassó i pebrots)  
(\* Lluc a la marinera casolana amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

21

Mongetes blanques guisades amb verdures (ceba i carbassa)  
Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives)  
Fruita del temps

22

Fideus d'arròs a l'estil Xines  
(ceba, pastanaga, bambú, mongeta verda, pebrot, blat de moro i bolets)  
(\* Rotllets de primavera amb salsa agredolça  
(\* Postre especial sense al·lèrgens

25

Mongeta verda amb patata  
Estofat de magra de porc amb verdures (pebrot i ceba)  
Fruita del temps

26

Arròs amb tomàquet  
Trita paisana de verdures amb amanida (enciam, olives i pastanaga)  
Fruita del temps

27

(\* Crema de verdures sense làctics (patata, pastanaga i carbassó)  
Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)  
Fruita del temps

28

(\* Sopa d'au casolana amb pasta  
Salsitxes de pagès a la planxa amb amanida (enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

29

(\* Cigrons saltats amb porros  
Lluçet amb samfaina (salsa de tomàquet, pebrot vermell, albergínia i ceba)  
(\* logurt de soja

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

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

STOP MALBARATAMENT

ESTALVI D'AIGUA

MENÚ ESPECIAL

INTEGRAL

PA INTEGRAL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC

NOVA RECEPTE

PROTEÏNA VEGETAL

ECOLÒGIC

KM 0

BENESTAR ANIMAL

ELABORACIÓ CASOLANA



endermar  
SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

menús  
sostenibles

Novembre

EL GUST DE LA  
TARDOR

Els fogons s'omplen de màgia culinària: sopes fumejants, cremes de carbassa i estofats aromàtics que ens abracen l'ànima.

Mmm, quina oloreta!

Els arbres ens regalen un espectacle de colors càlids, mentre assaborim els tresors de la temporada: bolets misteriosos, castanyes dolces i moniatos melosos.

Les mandarines juganeres ens fan pessigolles a la llengua. Encara que els dies s'escurcin, els nostres cors s'omplen de caliu.

Cada àpat és una aventura deliciosa que ens fa més forts i feliços.

Preparem-nos per compartir moments màgics al voltant de la taula!

Bon profit, exploradors del sabor!

Sabies que...?

Sabies que menjar llegums a la tardor l'escalfa i cuida el planeta?

Són proteïnes sostenibles i delicioses!

www.endermar.com

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

## ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE PORC NI VEDELLA

4

Arròs amb tomàquet  
Nuggets de pollastre amb  
verdures saltades (carbassó  
i pastanaga)  
Fruita del temps

5

Bròquil amb patata  
(\* Llonganissa d'au a la  
planxa amb amanida (enciam,  
olives i tomàquet)  
Fruita del temps

6

Cigrons al curri amb  
verdures (porros i pebrot)  
Trita de carbassó amb  
amanida (enciam, pastanaga i  
blat de moro)  
Fruita del temps

7

Crema de carbassa i  
pastanaga  
Pernilets de pollastre amb  
salsa barbacoa i arròs pilaf  
Fruita del temps

1



8

Espirals al pesto (formatge,  
alfàbrega i oli)  
Peix fresc segons mercat al  
forn amb amanida (enciam,  
tomàquet i blat de moro)  
Iogurt

11

Minestra de verdures (mongeta  
verda, pastanaga, coliflor i pèsols)  
Trita de patates amb  
amanida (enciam, tomàquet i  
blat de moro)  
Fruita del temps

12

Crema de carbassó amb  
crostons  
(\* Daus de pollastre a la  
jardinera (pèsols i pastanaga)  
Fruita del temps

13

Macarrons a la napolitana  
(tomàquet i orenga)  
Rap arrebossat amb  
amanida (enciam, pastanaga i  
olives)  
Fruita del temps

14

Sopa de peix  
(\* Hamburguesa d'au a la  
planxa amb amanida (enciam,  
olives i pipes de girasol)  
Fruita del temps

15

Llenties estofades amb  
arròs  
Wok de gall dindi amb  
verdures (ceba, carbassó i  
pebrot)  
Iogurt

18

Llacets amb salsa de  
formatge  
Trita francesa amb  
amanida (tomàquet, olives i  
blat de moro)  
Fruita del temps

19

Crema de verdures (carbassa i  
carbassó)  
(\* Mandonguilles d'au amb  
salsa de tomàquet, tires de  
calamar, pastanaga i timbal  
d'arròs  
Fruita del temps

20

Estofat de patata amb  
verdures (porros, carbassó i  
pebrot)  
Lluç a la marinera amb amanida  
(enciam, blat de moro i olives)  
Fruita del temps

21

Mongetes blanques guisades  
amb verduretes (ceba i carbassa)  
Contra cuixa de pollastre al  
forn amb amanida (enciam,  
pastanaga i olives)  
Fruita del temps

22

Fideus d'arròs a l'estil  
Xinès  
(ceba, pastanaga, bambú, mongeta  
verda, pebrot, blat de moro i bolets)  
(\* Rotllets de primavera  
amb salsa agredolça  
Flam de l'emperador  
(flam de vainilla)

25

Mongeta verda amb patata  
(\* Gall dindi amb verdures  
al forn (pebrot i ceba)  
Fruita del temps

26

Arròs amb tomàquet  
Trita paisana de verdures  
amb amanida (enciam,  
olives i pastanaga)  
Fruita del temps

27

Crema de verdures (patata,  
pastanaga i carbassó)  
Cuixa de pollastre al forn amb  
amanida (enciam, tomàquet i blat  
de moro)  
Fruita del temps

28

(\* Sopa d'au amb pasta  
(\* Salsitxes d'au a la planxa  
amb amanida (enciam, blat de  
moro i olives)  
Fruita del temps

29

(\* Cigrons saltats amb porros  
Lluçet amb samfaina (salsa de  
tomàquet, pebrot vermell,  
albergínia i ceba)  
Iogurt

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

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

