



endermar

# ENDER CONSELLO

## OUTUBRO 2017

### BENVIDO OUTONO!

Empeza o tempo do frío e abriremos os armarios para buscar as primeiras pezas de manga longa para dar a benvida ao outono. É tempo de castañas, boniatos, verduras de folla verde, cabazas, berenjenas e tamén dalgún doce!

Celebraremos a Castaña en Cataluña ou Magosto en Galicia e Cantabria, outros preferirán baleirar as cabazas e convertelas nunha decoración tenebrosa para celebrar Hallowen.

Contarémosvos como tostar ao momento as castañas ao forno para que nos queden ricas e calentitas.

Chegan os pratos de culler! Gozaremos das primeiras sopas que tanto nos gustan e dos deliciosos guisos de legumes para axudarnos a estar máis sans e fortes.

É endermar

Menús preparados polo equipo de nutrición e dietética de Endermar. Empresa certificada ISO 9001

Luns 2	Martes 3	Mércores 4	Xoves 5	Venres 6
Puré de lentellas Fideuá de pito Froita E para ceiar suxerimos..... Minestra de verduras Pito á prancha queixo, tomate e leituga logur	Verduras con xamón Guiso de bacallau con arroz Froita ..... Crema de lentellas Lombo á prancha con ensalada logur	Ensalada de pataca, tomate e cenoura Tortillas con espinacas Froita ..... Sopa de tomate Pescada ao forno con verduras e pataca logur	Grellos con patacas Estofado de pavo con arroz e verduras Froita ..... Crep de pito e queixo con ensalada logur	Crema de verduras Guiso de luras con patacas logurt natural ..... Bistec de tenreira á prancha con cuscús e verduras Batido de froita e iogurt caseiro
Luns 9	Martes 10	Mércores 11	Xoves 12	Venres 13
Chícharos con xamón Filete de bonito con arroz Froita E para ceiar suxerimos..... Hamburguesa vexetal caseira con arroz e verduras logur	Fabas con verduras Sardinillas con tomate natural Froita ..... Crema de cabaza Redondo de tenreira con hummus logur	Crema de cenoura e alio porro Tenreira guisada con arroz Froita ..... Pan de sésamo con hamburguesa de pito, queixo, tomate e leituga logur	FESTIVO	DIA NON LECTIVO
Luns 16	Martes 17	Mércores 18	Xoves 19	Venres 20
Crema de verduras Pito ao forno con pataca cocida Froita E para ceiar suxerimos..... Crema de cabaza Pavo ao forno con verduras logur	Croquetas de pito e ensalada de pemento, remolacha, tomate Guiso de salmón con arroz e verduras Froita ..... Arroz con tomate Tortilla de espinacas con ensalada logur	Judías verdes con xamón Fideuá con carne de tenreira Froita ..... Crema de allos porros Lombo á prancha con pisto de verduras logur	Puré de patacas Arroz con bacallau e verduras Froita ..... Crep de verduras e cogomelos Tortilla francesa con queixo e xamón doce logur	Sopa de pescado Carne estofada con pataca logurt natural ..... Acelgas con patacas Croquetas caseiras con ensalada logur
Luns 23	Martes 24	Mércores 25	Xoves 26	Venres 27
Brócoli con ajada Arroz con mexillóns Froita E para ceiar suxerimos..... Ensalada verde completa Pescada ao forno con verduras e pataca logur	Minestra de verduras Lentillas con patacas, xamón e chourizo Froita ..... Crema de cabacina Libros de lombo con ensalada logur	Potaxe de garavanzos Arroz con atún Froita ..... Chicharros con pataca Tenreira á prancha con hummus logur	Sopa de fideos Cocido galego logurt natural ..... Ensalada verde con cogombro e aguacate Coxa de pito ao forno con verduras Froita	Crema de verduras Guiso de pescada con arroz Froita ..... Ensalada morna con cabaza e queixo Tortilla francesa con cabacina ao forno Batido de froita e iogurt caseiro
Luns 30	Martes 31	Menú Basal: CEIP TIRÁN		
Puré de lentellas Fideuá de pito Froita E para ceiar suxerimos..... Pan de sésamo con hamburguesa de tenreira, queixo, tomate e leituga logur	Verduras con xamón Guiso de bacallau con arroz Froita ..... Wok de arroz con verduras Lombo á prancha con pisto de verduras	Valores nutricionais del menú medio día/semana de 3-8 años: Primeira semana 584 kcal, HC 67g, Lip. 19.5g, Prot. 35g – Segunda semana 606 kcal, HC 70.2g, Lip. 20.9g, Prot. 34.2g – Terceira semana 579 kcal, HC 66g, Lip. 19g, Prot. 36g Cuarta semana 595 kcal, HC 68g, Lip. 19g, Prot. 38g. - Quinta semana 612 kcal, HC 71g, Lip. 20g, Prot. 37g. Valores nutricionais del menú medio día/semana de 9-13 años: Primeira semana 740 kcal, HC 80.5g, Lip. 26.4g, Prot. 45g – Prot. 43.9g. - Quinta semana 778 kcal, HC 82.4g, Lip. 28.7g, Prot. 47.6g.		

