



Crta. De Santi
Ripollet (Barcelona)
Tel: 935 648 544 Fax: 935 648 456
www.endermar.com

CIF B-60936549
2607541/B 26-05570/CAT

RECEPTA TURRÓ DE XIXONA

- INGREDIENTS:

- 1 quilogram d'ametlles torrades, pelades i mòltes
- 1 quilogram de sucre
- 1 cullerada de canyella
- Pell de llimona ratllada
- 1 litre d'aigua




- PREPARACIÓ:

Primer de tot es fa l'almívar, coent en una cassola l'aigua i el sucre. A continuació s'afegeix la canyella i la pell de llimona. Es deixa coure a foc lent i es va afegint, a poc a poc l'ametlla, fins que quedi una pasta fina. Finalment es col·loca al motlle desitjat i es deixa reposar de 4 a 5 hores.



ESCOLA BUFALÀ

Menú cuina in situ . Desembre 2013

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Crema de carbassó <i>ecològic</i>	Espaguetis <i>ecològics</i> amb tomàquet i formatge	Sopa amb pistons <i>ecològics</i>	Paella de carn (amb arròs <i>ecològic</i>)	FESTA
Croquetes de pollastre amb amanida	Filet de lluç arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)	Estofat de vedella a la jardinera (amb pastanaga i pèsols)	Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i espàrrecs)	
Fruita del temps	Iogurt	Fruita del temps	Fruita <i>ecològica</i> del temps	
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Llenties <i>ecològiques</i> estofades amb xoriço	Arròs <i>ecològic</i> amb sofregit de tomàquet i ceba	Mongets tendres amb patates	Sopa amb fideus <i>ecològics</i>	Macarrons bolonyesa (amb carn de porc i vedella, tomàquet i formatge)
Croquetes de pernil amb amanida (enciam, olives i soja)	Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i olives)	Mandonguilles (de carn de vedella i porc) amb salsa de tomàquet, ceba i xampinyons	Pernilets de pollastre al forn amb patates	<i>Peix fresc</i> al forn amb patata i ceba
Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Iogurt	Fruita <i>ecològica</i> del temps
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Espirals <i>ecològiques</i> saltejats amb verdures (pebrots, albergínia i carbassó) i formatge	Llenties <i>ecològiques</i> estofades amb pastanaga i porros	Crema de verdures (bledes, pastanaga, ceba i carbassó)	MENÚ DE NADAL Sopa de galets Pollastre al forn amb prunes i pinyons Torró, mantegades i refresc	Arròs <i>ecològic</i> a la cubana (amb tomàquet i ou dur)
Truita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i olives)	Hamburguesa de vedella amb amanida (enciam, olives i soja)	Llom arrebossat amb patates		Varetes de lluç amb amanida
Fruita del temps	Iogurt	Fruita <i>ecològica</i> del temps		Fruita del temps

MENÚS ELABORATS PER L'EQUIP DE NUTRICIÓ ENDERMAR

Tot l'equip Endermar us desitja un bon Nadal!