



BASAL 100% ECOLÒGIC



"ROSES, LLIBRES I AMANTS."

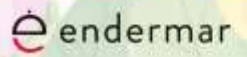
L'origen d'aquesta celebració és la famosa llegenda de Sant Jordi i del Drac. Un príncep valent, una bonica princesa en dificultats, una lluita contra una bèstia aterridora i un final feliç amb una rosa enamorada.

La diada de Sant Jordi és una celebració on es troben cultura i romanç. Es regalen llibres i flors. Per aquest motiu, també es coneix com el patró dels enamorats a Catalunya.

Aquest dia tindrem pastis de Sant Jordi. La recepta és un pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, que podem decorar com vulguem.

Que tinguis una bona diada!!!

| Dilluns 5 | Dimarts 6 | Dimecres 7 | Dijous 8 | Divendres 9 |
|--|---|---|---|--|
| DILLUNS DE PASQUA | Pasta al pesto (oli, alfàbrega, formatge i anous) Truita francesa amb verdures (ceba, pastanaga, albergínia i mongeta verda) Fruita del temps Crema de carbassa amb pipes de girasol Llenguado a la planxa amb patata al forn logurt | Arròs a la cubana (tomàquet, oli i sal) Salmó al forn amb amanida Flam de vainilla Amanida d'arròs amb alvocat i tonyina Pollastre al forn amb espàrrecs verds Plàtan banyat amb xocolata | Llenties amb magra (tomàquet, pastanaga, pebrot verd i vermell) Pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives verdes) Fruita del temps Wok de fideus, verduretes i sola Truita francesa amb xips de patata logurt amb fruites del bosc | Tricolor de verdures (patata, mongeta verda i pastanaga) Hamburguesa mixta amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps Amanida completa amb fruits secs Panini de pernil dolç i formatge logurt |
| Dilluns 12 | Dimarts 13 | Dimecres 14 | Dijous 15 | Divendres 16 |
| Macarrons napolitana amb formatge (tomàquet i orenga) Goulash de vedella amb pastanaga i patata Fruita del temps Sopa de fideus Rap amb sofregit de tomàquet i ceba Quéfir | Mongetes blanques amb verdures (carbassó, pastanaga, pebrot verd i vermell) Bacallà al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro) Fruita del temps Crema de verdures Costelles de xai a la planxa amb patates al forn logurt | Paella marinera (ceba, tomàquet, pèsols, pebrot verd i vermell) Truita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps Wrap vegetal amb amanida, ou dur, tonyina i maionesa logurt amb anous | Crema de carbassa Lluç al forn amb verdures (ceba, pastanaga, albergínia i mongeta verda) logurt Sopa de peix amb arròs Truita de pernil dolç amb tomàquet Mauduixes amb nata | Cigrons amb tomàquet i ou dur Contraçuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives verdes) Fruita del temps Crema de carbassa Focaccia d'anxoves, olives i formatge logurt |
| Dilluns 19 | Dimarts 20 | Dimecres 21 | Dijous 22 | Divendres 23 |
| Minestra de verdures Truita de patata amb amanida (enciam, olives i blat de moro) Fruita del temps Amanida amb tonyina i pipes de girasol Seitons a l'andalusa amb tomàquet logurt | Arròs 3 delícies (pèsols, pastanaga, pernil dolç i truita) Lluçat a l'allet amb amanida (enciam, pastanaga i olives verdes) Fruita del temps Sopa de fideus Broquetes de porc amb verdures Quéfir | Mongeta verda amb patata Estofat de gall dindi amb xampinyons Fruita del temps Crema de porros i patata Lluç al forn amb albergínia arrebossada logurt amb ametlles | Cigrons estofats amb verdures (porro, pastanaga, carbassó, pebrot verd i vermell) Cuixa de pollastre al mix grill amb amanida (enciam, olives i blat de moro) Fruita del temps Cuscús amb verduretes Croquetes de pernil amb amanida Poma al forn | JORNADA DE SANT JORDI Llacets a la carbonara (crema de llet, bacó i formatge) Daus de porc amb salsa barbacoa i patates fregides Pastís de Sant Jordi |
| Dilluns 26 | Dimarts 27 | Dimecres 28 | Dijous 29 | Divendres 30 |
| Espinacs amb patata Botifarra de pagès amb amanida (enciam, pastanaga i olives verdes) Fruita del temps Espaguetis de carbassó amb tomàquet i formatge ratiat Salmó amb patates Quéfir | Arròs amb tomàquet Daus de pollastre amb verdures (ceba, pastanaga, albergínia i mongeta verda) Fruita del temps Coliflor amb beixamel Truita de formatge amb verdures saltades logurt | Mongetes blanques amb xoriçó (ceba, pastanaga, pebrot verd i vermell) Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga, olives verdes i blat de moro) Fruita del temps Crema de tomàquet Crestes de tonyina amb amanida logurt amb fruites del bosc | Fideuà de verdures (carbassó, pastanaga, pebrot verd i vermell) Bacallà amb samfaina (albergínia, carbassó, pebrot vermell, pebrotverd i ceba) logurt Amanida d'espínacs, formatge de cabra i anous Pollastre al curri amb quinoa Macedònia de fruita | Llenties amb verdures (carbassó, pastanaga, pebrot verd i vermell) Llom al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro) Fruita del temps Sopa de peix PIZZA quatre estacions amb orenga logurt amb fruits vermells |



Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar
 Empresa certificada ISO 9001 - 14001 - 22000
 * Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat

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.