



ABRIL  
2022

“Sant Jordi”

Els carrers s'omplen de gent i es transformen en un enorme “llibreria-floristeria”.

La tradició diu que les parelles han d'intercanviar llibres i roses. Sant Jordi és patró de Catalunya des del segle XV i és també patró dels enamorats.

Aquest dia tindrem de postres el “Pastís de Sant Jordi”.

La recepta és pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, i es pot decorar com es desitgi.

En 1996, la UNESCO va designar el 23 d'abril com a Dia Internacional del Llibre.

D'altra banda, tenim la famosa llegenda de Sant Jordi i el drac:

Un príncep valent, una bonica princesa en perill, una lluita contra la terrible bèstia i un final feliç amb una rosa vermella com a regal.

En aquesta celebració, la cultura i l'amor es fan un petó 🤗👩👨. Bona diada!

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<b>ESCOLA CAN BARRIGA</b> <b>HALAL ECOLÒGIC</b> *Totes les verdures, llegums, carns, fruites, cereals i pa son de procedència ecològica.				
4 (*) Puré de patata Estofat de gall dindi amb verdures (patata, pastanaga, pebrot verd i vermell) Fruita del temps	5 Pasta <b>eco</b> al pesto (oli, alfàbrega, anous i formatge) Rap amb samfaina (albergínia, carbassó, ceba, tomàquet i pebrot verd i vermell) Fruita del temps i <b>opció de pa integral</b>	6 Arròs <b>integral</b> amb tomàquet i tonyina (*) Lluç arrebossat amb amanida ( <b>enciam i tomàquet</b> ) Fruita del temps <b>ecològica</b>	7 (*) Llentilles <b>eco</b> estofades amb hortalisses Truita de patata i ceba amb amanida ( <b>enciam i tomàquet</b> ) Fruita del temps	8 Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga) Cuixa de pollastre al forn amb amanida ( <b>enciam i tomàquet</b> ) <b>Ou de pasqua</b>
11 <b>SET</b>	12 <b>MA</b>	13 <b>NA</b>	14 <b>SAN</b>	15 <b>TA</b>
18 <b>DILLUNS DE PASQUA</b>	19 (*) Sopa vegetal amb galets <b>eco</b> Truita francesa amb amanida ( <b>enciam i tomàquet</b> ) Fruita del temps	20 Arròs <b>eco</b> a la milanesa (ceba, formatge i xampinyons) (*) Salsitxes d'au a la planxa amb amanida ( <b>enciam i tomàquet</b> ) Fruita del temps i <b>opció de pa integral</b>	21 Cigrons <b>eco</b> amb tomàquet i ou dur Lluç en salsa verda amb amanida ( <b>enciam i tomàquet</b> ) Fruita del temps <b>ecològica</b>	22 Crema de carbassa (*) Pollastre al forn amb patates fregides <b>Pastís de Sant Jordi</b>
25 (*) Fideus <b>eco</b> a la cassola amb hortalisses Fogoner al forn amb amanida ( <b>enciam i tomàquet</b> ) Fruita del temps	26 (*) Sopa vegetal amb arròs i ou dur (*) Lluç en salsa de verdures (ceba, porro, tomàquet, pastanaga, pebrot vermell i bolets) i cuscús saltat Fruita del temps <b>ecològica</b>	27 (*) Gratén de patates (beixamel sense gluten i formatge) (sense bacó) Cuixa de pollastre a la farigola amb amanida ( <b>enciam i tomàquet</b> ) Fruita del temps	28 (*) Mongetes blanques <b>eco</b> amb verdures (tomàquet, pastanaga, pebrot verd i vermell) Truita de carbassó amb amanida ( <b>enciam i tomàquet</b> ) Iogurt	29 (*) Mongeta verda amb patata Ragout d'au amb pèsols i pastanaga Fruita del temps i <b>opció de pa integral</b>

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 religió