



endermar



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

ESCOLA CAN BARRIGA

SENSE GLUTEN ECOLÒGIC

*Totes les verdures, llegums, carns, fruites, cereals i pa son de procedència ecològica.

<p>4</p> <p>(*) Puré de patata Estofat de gall dindi amb verdures (patata, pastanaga, pebrot verd i vermell) Fruita del temps</p>	<p>5</p> <p>(*) Pasta sense gluten amb oli i alfàbrega Rap amb samfaina (albergínia, carbassó, ceba, tomàquet i pebrot verd i vermell) (*) Fruita del temps</p>	<p>6</p> <p>Arròs integral amb tomàquet i tonyina (*) Llom al forn amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps ecològica</p>	<p>7</p> <p>Llenties eco estofades amb magra Trita de patata i ceba amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps</p>	<p>8</p> <p>Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga) Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam i tomàquet) Ou de pasqua</p>
<p>11</p> <p>SET</p>	<p>12</p> <p>MA</p>	<p>13</p> <p>NA</p>	<p>14</p> <p>SAN</p>	<p>15</p> <p>TA</p>
<p>18</p> <p>DILLUNS DE PASQUA</p>	<p>19</p> <p>(*) Sopa de galets sense gluten Trita francesa amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Arròs eco a la milanesa (ceba, formatge i xampinyons) Salsitxes a la planxa amb amanida (enciam i tomàquet) (*) Fruita del temps</p>	<p>21</p> <p>Cigrons eco amb tomàquet i ou dur Lluç en salsa verda amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps ecològica</p>	<p>22</p> <p>Crema de carbassa (*) Pollastre al forn amb patates fregides (*) Pa de pessic sense gluten</p>
<p>25</p> <p>(*) Fideus sense gluten a la cassola amb magra Fogoner al forn amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Sopa de picadillo (arròs, pernil i ou dur) (*) Llom en salsa de verdures (ceba, porro, tomàquet, pastanaga, pebrot vermell i bolets) i patates Fruita del temps ecològica</p>	<p>27</p> <p>Gratén de patates (beixamel sense gluten, bacó i formatge) Cuixa de pollastre a la farigola amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Mongetes blanques eco a la riojana (xoriço, tomàquet, pastanaga, pebrot verd i vermell) Trita de carbassó amb amanida (enciam i tomàquet) logurt</p>	<p>29</p> <p>(*) Mongeta verda amb patata Ragout d'au amb pèsols i pastanaga (*) Fruita del temps</p>

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