



“SANT JORDI”

El 23 d'abril celebrem Sant Jordi, patró de Catalunya des del segle XV i dia dels enamorats.

Els carrers es converteixen en una gran llibreria-floristeria, plens de gent. El príncep valent que va salvar a la princesa del terrible drac i li va regalar una rosa vermella com a símbol d'amor.

Tindrem el deliciós: “Pastís de Sant Jordi”, fet amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, i decorat com més ens agradi.

També és el Dia Internacional del Llibre, designat per la UNESCO l'any 1996.

La cultura i l'amor es barregen en un petó. Així que, aprofiteu per llegir un bon llibre, menjar un deliciós pastís i regalar una rosa a aquella persona especial.

Bona diada de Sant Jordi!

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

CÀTERING ASTRINGENT



<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Pasta amb oli i alfàbrega (*) Rap al forn amb carbassó (*) Compota 	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Crema de patata (*) Gall dindi al forn amb cuscús (*) Compota 	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Llenties bullides (*) Truita de patata (sense ceba) amb xampinyons (*) Compota 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Patata bullida amb tonyina (*) Cuixa de pollastre al forn amb arròs (*) logurt natural sense sucre
<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Patata bullida amb oli i orenga (*) Daus de gall dindi saltats amb xampinons (*) Compota 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Sopa de galets (brou sense verdures) (*) Truita de patates amb cuscús (*) Compota 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Arròs saltat amb xampinyons (*) Salsitxes a la planxa amb carbassó al forn (*) Compota 	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Cigrons bullits (*) Lluç al forn amb arròs (*) Compota
<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Pasta amb oli i orenga (*) Fogoner al forn amb xampinyons (*) Compota 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Crema de patata (*) Cuixa de pollastre a la farigola amb arròs (*) Compota 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Sopa de peix amb arròs (brou sense verdures) (*) Llom al forn amb xampinyons y cuscús saltat (*) Compota 	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Arròs bullit (*) Daus d'au saltats amb patata (*) logurt natural sense sucre
<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> (*) Mongetes blanques bullides (*) Truita de carbassó amb arròs (*) Compota 			

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 religiós

