



“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

SENSE GLUTEN



<p>11</p> <p>(*) Pasta sense gluten al pesto (oli, alfàbrega, anous i formatge) Rap amb sanfaina (albergínia, carbassó, ceba, tomàquet i pebrot verd i vermell) (*) Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Coliflor amb patata (*) Gall dindi al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps ecològica</p>	<p>13</p> <p>Llenties estofades amb magra Trita de patata i ceba amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Tricolor de verdures (mongeta verda, patata i pastanaga) Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives) logurt sostenible natural sense sucre</p>	
<p>17</p> <p>Bròcoli amb patata Estofat de gall dindi amb verdures (patata, pastanaga, pebrot verd i vermell) Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>(*) Sopa de pasta sense gluten Trita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Arròs a la milanesa (ceba, formatge i xampinyons) Salsitxes a la planxa amb samfaina (albergínia, carbassa, ceba, tomàquet, pebrot verd i vermell) (*) Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Cigrons estofats amb espinacs Lluç en salsa verda amb amanida Fruita del temps ecològica</p>	<p>21</p> <p>Pèsols amb patata i bacó (*) Pollastre arrebossat sense gluten amb patates fregides (*) Postre especial sense al·lèrgens</p>
<p>24</p> <p>(*) Fideus sense gluten a la cassola amb magra Fogoner al forn amb allada i amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Coliflor gratinada Cuixa de pollastre a la farigola amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Sopa de peix amb arròs (*) Llom en salsa de verdures (ceba, porro, tomàquet, pastanaga, pebrot vermell i bolets) i arròs saltat Fruita del temps ecològica</p>	<p>27</p> <p>Minestra de verdures Ragout d'au amb pèsols i pastanaga logurt sostenible natural sense sucre</p>	<p>28</p> <p>Mongetes blanques a la riojana (xoriço, tomàquet, pastanaga, pebrot verd i vermell) Trita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (*) 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 religiós

