



ABRIL

“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!



ELABORACIÓ CASOLANA BENESTAR ANIMAL KM 0

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

CÀTERING VEGETARIÀ



<p>11</p> <p>Pasta al pesto (oli, alfàbrega, anous i formatge) (* Remenat d'ous amb sanfaina (albergínia, carbassó, ceba, tomàquet i pebrot verd i vermell) Fruita del temps i opció de pa integral</p>	<p>12</p> <p>Coliflor amb patata (* Rotllets de primavera amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps ecològica</p>	<p>13</p> <p>(* Llenties estofades amb verdures 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) (* Seità 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 Tofu amb verdures (patata, pastanaga, pebrot verd i vermell) Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>(* Sopa vegetal amb galets 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) (* Hamburguesa vegetal amb samfaina (albergínia, carbassa, ceba, tomàquet, pebrot verd i vermell) Fruita del temps i opció de pa integral</p>	<p>20</p> <p>(* Espinacs amb patata Cigrons estofats amb espinacs Fruita del temps ecològica</p>	<p>21</p> <p>(* Pèsols amb patata (* Croquetes d'espinacs amb patates fregides Pastís de Sant Jordi</p>
<p>24</p> <p>(* Fideus a la cassola amb verdures (* Tofu al forn amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Coliflor gratinada (* Hamburguesa vegetal amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>(* Sopa vegetal amb arròs (* Ous durs en salsa de verdures (ceba, porro, tomàquet, pastanaga, pebrot vermell i bolets) i cuscús saltat Fruita del temps ecològica</p>	<p>27</p> <p>Minestra de verdures (* Seità al forn amb pèsols i pastanaga logurt sostenible natural sense sucre</p>	<p>28</p> <p>(* Mongetes blanques estofades amb hortalisses (tomàquet, pastanaga, pebrot verd i vermell) Trita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps i opció de pa integral</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