



Abril 2024

“Llibres, roses i dracs!”

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el “Pastís de Sant Jordi”, una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

VACANCES

2

Arròs blanc amb tomàquet
Calamars a la romana amb guarnició
logurt

Bledes amb patata
Contra cuixa de pollastre al forn amb verdures
Fruita del temps

3

Cigrons estofats amb verdures
Hamburguesa casolana amb carbassó
Fruita del temps

Sopa de galets
Luç al forn amb amanida
logurt

4

Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor
Til·làpia a la menier
Fruita del temps

Quinoa amb pebrot, ceba i carbassó
Gambes al forn amb all i julivert
Quèfir

5

Fideus a la cassola
Mandonguilles a la jardineria
Fruita del temps

Arròs amb carxofes
Cap de llom amb tomàquet al forn
Taronja amb canyella

8

Sopa de peix amb arròs
Pernilets de pollastre rostits amb moniato
Fruita del temps

Hummus amb cruditès de verdures
Llenguado a la llimona amb patates al forn
logurt

9

Estofat de mongeta blanca
Bacallà al forn amb verdures de temporada
logurt

Pasta al pesto
Salmó al forn amb amanida
logurt

10

Carbassó al forn gratinat
Truita paisana amb amanida
Fruita del temps

Amanida de fruits secs i avocad
Llom a la planxa amb puré de patata
logurt

11

Espirals amb tomàquet
Botifarra al forn encebollada
Fruita del temps

Trinxat de verdures
Remenat d'ou amb xampinyons i espàrrecs
Fruita del temps

12

Llenties guisades
Gall d'indi amb tomàquet amanit
Fruita del temps

Albergínia gratinada
Pollastre al forn amb amanida
logurt

15

Sopa casolana de l'àvia
Hamburguesa al forn amb tomàquet provençal
Fruita del temps

Sopa juliana
Llom a la planxa amb patates i carxofes
logurt

16

Arròs blanc amb tomàquet
Luç arrebossat amb amanida
logurt

Espinacs saltats amb panses
Orada al forn amb patates
logurt

17

Puré de pastanaga
Pernilets de pollastre rostits amb ceba i patates al forn
Fruita del temps

Espaguetis amb salsa de carbassa i parmesà
Rap a la planxa amb amanida
logurt

18

Estofat de patates amb verdures
Porc guisat
Fruita del temps

Arròs amb tomàquet
Pintxos de gall dindi amb amanida
Fruita del temps

19

Cigrons guisats
Truita de patata i ceba amb amanida
Fruita del temps

Puré de verdures
Rap a la planxa amb amanida
logurt

22

Minestra de verdures al vapor
Frankfurt al forn amb puré de patata
Fruita del temps

Arròs a la cassola
Fogoner al forn amb amanida
logurt

DIADA DE SANT JORDI 23

Escudella de llegum
Blanqueta de gall d'indi amb salsa catalana
Postre làctic

24

Macarrons amb salsa de tomàquet
Mandonguilles jardineria
Fruita del temps

Amanida de patates amb tonyina, olives i blat de moro
Pollastre al forn amb espàrrecs
logurt

25

Arròs amb verdures
Truita de patata i ceba amb amanida
Fruita del temps

Panachée de verdures
Truita de patates, ceba i xampinyons
logurt

26

Llenties guisades
Til·làpia al forn a la ratatouille
Fruita del temps

Amanida completa
Burritos de pollastre i verdures
Fruita del temps

29

Sopa minestrone amb pasta
Truita de patata, ceba i verdures amb amanida
Fruita del temps

Carxofes amb pernil
Gall dindi al forn amb carbassa
logurt

30

Mongeta tendra amb patata i pastanaga al vapor
Hamburguesa casolana al forn amb moniato
logurt

Amanida de tomàquet i avocad
Salmó al forn amb arròs pilaf
Fruita del temps



MENÚ ESPECIAL

INTEGRAL

PA INTEGRAL

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC

NOVA RECEPTE

PROTEINA VEGETAL

ECOLÒGIC

ELABORACIÓ CASOLANA

BENESTAR ANIMAL

KM 0

Venda de proximitat

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Valors nutricionals del menú migdia/setmana de 3-8 anys: Primera setmana 570 kcal, HC 66g, Lip. 18g, Prot. 36g – Segona setmana 591 kcal, HC 69g, Lip. 18.5g, Prot. 37g – Tercera setmana 581 kcal, HC 68g, Lip. 18g, Prot. 36.7g – Quarta setmana 595 kcal, HC 68g, Lip. 19g, Prot. 38g. – Cinquena setmana 612 kcal, HC 71g, Lip. 20g, Prot. 37g. **Valors nutricionals del menú migdia/setmana de 9-13 anys:** Primera setmana 738 kcal, HC 81g, Lip. 26g, Prot. 45g – Segona setmana 743 kcal, HC 78g, Lip. 27g, Prot. 47g – Tercera setmana 737 kcal, HC 79g, Lip. 26g, Prot. 46.7g – Quarta setmana 739 kcal, HC 77.8g, Lip. 28g, Prot. 43.9g. – Cinquena setmana 778 kcal, HC 82.4g, Lip. 28.7g, Prot. 47.6g.