



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

Macarrons al pomodoro
 (*) Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
 Fruita del temps i **pa integral**

3

Crema de carbassa amb crostons
 Truita francesa amb formatge i amanida (enciam i pastanaga)
 Fruita del temps i **pa integral**

4

Llenties guisades amb hortalisses
 Pernilets de pollastre al forn amb patates
 Fruita del temps i **pa integral**

5

Amanida d'arròs (tonyina, olives, blat de moro i pastanaga)
 Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives)
 logurt sostenible natural sense sucre

8

Crema de verdures de temporada
 Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro)
 Fruita del temps

9

PROTEÏNA VEGETAL
 Tricolor de verdures (mongeta verda, pastanaga i patata)
 (*) Cigrons saltats amb verdures
 Fruita del temps i **pa integral**

10

(*) Arròs tres delícies (pastanaga i pèsols)
 Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives)
 Fruita del temps i **pa integral**

11

Llacets amb salsa de formatge
 Lluç al forn amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro)
 Fruita del temps i **pa integral**

12

Bròquil amb patates
 (*) Mandonguilles d'au a la jardineria (pèsols i pastanaga)
 logurt sostenible natural sense sucre

15

Arròs amb verdures
 Ous gratinats amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga)
 Fruita del temps i **pa integral**

16

Crema de carbassó i pastanaga
 Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro)
 Fruita del temps

17

Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols)
 Estofat de vedella amb timbal d'arròs
 Fruita del temps i **pa integral**

18

Llenties guisades amb verdures
 Bacallà amb samfaina
 Fruita del temps i **pa integral**

19

Mongetes verdes saltades amb ceba
 (*) Espaguetis saltats amb xampinyons i daus de pollastre
 logurt sostenible natural sense sucre

22

Crema de patata i porros
 Truita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
 Fruita del temps i **pa integral**

23

Menú especial Sant Jordi
 Sopa d'au amb lletres
 Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, blat de moro i pipes de girasol)
 Pastís Sant Jordi

24

Coliflor gratinada
 (*) Hamburguesa d'au a la planxa amb patates panaderes
 Fruita del temps i **pa integral**

25

Cigrons estofats amb espinacs
 Lluç a la marinera amb verdures
 Fruita del temps i **pa integral**

26

Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba
 (*) Gall dindi al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives)
 logurt sostenible natural sense sucre

29

Mongeta verda amb patata
 Truita francesa amb amanida (enciam i blat de moro)
 Fruita del temps i **pa integral**

30

Sopa de peix amb galets
 (*) Botifarra d'au al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet)
 Fruita del temps

ESCOLA MERCÈ RODOREDA HALAL



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

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós