



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 (* Pasta sense ou al pomodoro (* Pollastre arrebossat sense ou amb amanida (enciam, tomàquet i olives) (* Fruita del temps permesa	3 (* Crema de carbassa sense llet ni crostons (* Llom a la planxa amb amanida (enciam i pastanaga) (* Fruita del temps permesa	4 Llenties guisades amb hortalisses Pernillets de pollastre al forn amb patates (* Fruita del temps permesa	5 Amanida d'arròs (tonyina, olives, blat de moro i pastanaga) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) (* logurt de soja
8 (* Crema de verdures de temporada sense llet (* Gall dindi a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (* Fruita del temps permesa	9 PROTEÏNA VEGETAL Tricolor de verdures (mongeta verda, pastanaga i patata) (* Cigrons saltats verdures (* Fruita del temps permesa	10 (* Arròs tres delícies (pastanaga i pèsols) Contra cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (* Fruita del temps permesa	11 (* Pasta sense ou amb oli i alfàbrega Lluç al forn amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) (* Fruita del temps permesa	12 Bròquil amb patates (* Mandonguilles d'au sense al·lèrgens a la jardineria (pèsols i pastanaga) (* logurt de soja
15 Arròs amb verdures (* Rap a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) (* Fruita del temps permesa	16 (* Crema de carbassó i pastanaga sense llet Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro) (* Fruita del temps permesa	17 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) (* Llom a la planxa amb timbal d'arròs (* Fruita del temps permesa	18 Llenties guisades amb verdures Bacallà amb samfaina (* Fruita del temps permesa	19 Mongetes verdes saltades amb ceba (* Pasta sense ou saltada amb xampinyons i daus de pollastre (* logurt de soja
22 (* Crema de patata i porros sense llet (* Gall dindi al forn amb amanida (enciam, tomàquet i olives) (* Fruita del temps permesa	23 Menú especial Sant Jordi (* Sopa d'au casolana amb pasta sense ou (* Pollastre arrebossat sense ou amb amanida (enciam, blat de moro i pipes de girasol) (* Postre especial sense al·lèrgens	24 (* Coliflor saltada amb oli d'oliva (* Hamburguesa d'au sense al·lèrgens a la planxa amb patates panaderes (* Fruita del temps permesa	25 Cigrons estofats amb espinacs (* Lluç a la marinera casolana amb verdures (* Fruita del temps permesa	26 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba Cap de llom al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (* logurt de soja
29 Mongeta verda amb patata (* Pollastre a la planxa amb amanida (enciam i blat de moro) (* Fruita del temps permesa	30 (* Sopa de peix casolana amb pasta sense ou Botifarra de porc al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) (* Fruita del temps permesa	<div data-bbox="1209 1228 2150 1412" data-label="Section-Header"> <h1>ESCOLA MERCÈ RODOREDÀ SENSE PLV, OU NI MELÓ</h1> </div>		

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

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