



**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
<p><b>VACANCES</b></p>	<p>1</p> <p>Mongetes blanques amb pastanaga Cuixetes de pollastre rostides amb patates i carbassó Fruita del temps</p> <p>Bledes amb patata Contra cuixa de pollastre al forn amb verdures Fruita del temps</p>	<p>2</p> <p>Crema de verdures de temporada amb crostons de pa Roti de gall d'indi amb patata logurt natural</p> <p>Sopa de galets Lluç al forn amb tomàquets cherry Fruita del temps</p>	<p>3</p> <p>Amanida d'arròs Lluç al forn amb amanida Fruita del temps</p> <p>Quinoa amb pebrot, ceba i carbassó Gambes al forn amb all i julivert Quèfir</p>	<p>4</p> <p>Llenties amb verdures Truita de carbassó amb amanida Fruita del temps</p> <p>Arròs amb carxofes Cap de llom amb tomàquet al forn Taronja amb canyella</p>
<p>8</p> <p>Sopa d'arròs Pollastre estil pizza Fruita del temps</p> <p>Hummus amb crudités de verdures Llenguado a la llimona amb patates al forn logurt</p>	<p>9</p> <p>Crema de verdures amb crostons de pa Mandonguilles de vedella amb verdures Fruita del temps</p> <p>Pasta al pesto Salmó al forn amb amanida logurt</p>	<p>10</p> <p>Cous cous amb verduretes Bacallà amb samfaina logurt natural</p> <p>Amanida de fruits secs i alcovot Llom a la planxa amb puré de patata Fruita del temps</p>	<p>11</p> <p>Cigrons amb verdures Truita francesa amb amanida Fruita del temps</p> <p>Trinxat de verdures Remenat d'ou amb xampinyons i espàrrecs Fruita del temps</p>	<p>12</p> <p>Amanida de patates (tomàquet, ceba, ou dur i olives) Gall d'indi guisat amb bolets Fruita del temps</p> <p>Albergínia gratinada Pollastre al forn amb amanida logurt</p>
<p>15</p> <p>Crema de verdures Gall d'indi al forn amb patates panadera Fruita del temps</p> <p>Sopa juliana Llom a la planxa amb patates i carxofes logurt</p>	<p>16</p> <p>Llenties estofades Pastís de peix amb tomàquet Fruita del temps</p> <p>Espinacs saltats amb panses Orada al forn amb patates logurt</p>	<p>17</p> <p>Arròs 3 delícies Hamburguesa de vedella amb salsa i xampinyons logurt natural</p> <p>Espaguetis amb salsa de carbassa i parmesà Rap a la planxa amb amanida Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Fideuà Ous amb tomàquet i formatge Fruita del temps</p> <p>Arròs amb tomàquet Pintxos de gall dindi amb amanida Fruita del temps</p>	<p>19</p> <p>Bròquil i coliflor amb patata Pollastre amb verdures i arròs Fruita del temps</p> <p>Puré de verdures Rap a la planxa amb amanida logurt</p>
<p>22</p> <p>Arròs amb verdures Mandonguilles de peix amb salsa de tomàquet i pèsols Fruita del temps</p> <p>Arròs a la cassola Fogoner al forn amb amanida logurt</p>	<p><b>DIADA DE SANT JORDI</b> 23</p> <p>Sopa de lletres San Jacobos amb patates xips logurt</p>	<p>24</p> <p>Pèsols amb pernil Truita de patata amb tomàquet Fruita del temps</p> <p>Amanida de patates amb tonyina, olives i blat de moro Pollastre al forn amb espàrrecs Fruita del temps</p>	<p>25</p> <p>Mongetes verdes amb pomodoro i bacó Hamburguesa de vedella a la planxa amb amanida Fruita del temps</p> <p>Panachée de verdures Truita de patates, ceba i xampinyons logurt</p>	<p>26</p> <p>Crema de pastanaga amb crostons Filet de lluç al forn amb lliet de tomàquet, patates i ceba Fruita del temps</p> <p>Amanida completa Burritos de pollastre i verdures Fruita del temps</p>
<p>29</p> <p>Amanida de pasta amb tomàquet i blat de moro Truita de patates amb amanida Fruita del temps</p> <p>Carxofes amb pernil Gall dindi al forn amb carbassa logurt</p>	<p>30</p> <p>Cous cous amb verdures Salsitxes de pollastre amb pebrots Fruita del temps</p> <p>Amanida de tomàquet i advocat Salmó al forn amb arròs pilaf Fruita del temps</p>	<p><b>CÀTERING BASAL</b></p>		

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.