



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 (* Nuggets vegans amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	3 Crema de carbassa amb crostons Trita francesa amb formatge i amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps i pa integral	4 (* Arròs pilaf Lenties guisades amb hortalisses Fruita del temps	5 Amanida de pasta (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 Trita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	9 (* Tricolor de verdures (mongeta verda, pastanaga i patata) Cigrons saltats amb verdures Fruita del temps	10 (* Arròs tres delícies (pastanaga i pèsols) Contra cuixa de pollastre al forn 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) logurt sostenible natural sense sucre	12 Bròquil amb patates (* Hamburguesa vegetal a la jardineria (pèsols i pastanaga) Fruita del temps
15 Arròs amb verdures Ous gratinats amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps	16 Lenties estofades amb verdures Bacallà amb samfaina Fruita del temps	17 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) (* Hamburguesa vegetal a la planxa amb patates al forn Fruita del temps i pa integral	18 Crema de verdures de temporada (* Trita de francesa amb amanida (enciam i blat de moro) logurt sostenible natural sense sucre	19 Espaguetis a la carbonara (crema de llet, xampinyons i formatge) (* Nuggets vegans amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps
22 Crema de patata i porros Trita de carbassó amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	23 Menú especial Sant Jordi Macarrons amb tomàquet Varetes de lluç amb amanida (enciam, blat de moro i pipes de girasol) Pastís Sant Jordi	24 Coliflor gratinada (* Hamburguesa vegetal a la planxa amb patates panaderes Fruita del temps	25 Cigrons estofats amb espinacs Lluç a la marinera amb verdures Fruita del temps i pa integral	26 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba (* Trita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) logurt sostenible natural sense sucre
29 Pèsols amb patata Trita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	30 Sopa de peix amb galets (* Hamburguesa vegetal al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	<div data-bbox="1254 1197 2105 1468" data-label="Section-Header"> <h1>ESCOLA ROSSELLÓ PÒRCEL</h1> <h2>SENSE CARN</h2> </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