



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 gluten al pomodoro (* Pollastre arrebossat sense gluten amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	3 (* Crema de carbassa sense crostons Trita francesa amb formatge i amanida (enciam i pastanaga) (* Fruita del temps	4 Llenties guisades amb hortalisses Pernilets de pollastre al forn amb timbal d'arròs Fruita del temps	5 (* Amanida de pasta sense gluten (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 Cigrons saltats amb verdures (* Cap de llom amb salsa de poma i patata al forn Fruita del temps	10 (* Arròs tres delícies (pastanaga i pèsols) Contra cuixa de pollastre al forn amanida (enciam, pastanaga i olives) (* Fruita del temps	11 (* Pasta sense gluten amb salsa de formatge casolana Lluç al forn amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) logurt sostenible natural sense sucre	12 Bròquil amb patates (* Mandonguilles sense al·lèrgens a la jardineria (pèsols i pastanaga) Fruita del temps
15 Arròs amb verdures (* Ous amb tomàquet i formatge gratinat amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps	16 Llenties estofades amb verdures Bacallà amb samfaina Fruita del temps	17 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) Estofat de vedella amb patates (* Fruita del temps	18 Crema de verdures de temporada Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro) logurt sostenible natural sense sucre	19 (* Pasta sense gluten a la carbonara (crema de llet, xampinyons i formatge) (* Pollastre arrebossat sense gluten 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! (* Pasta sense gluten amb tomàquet (* Lluç arrebossat sense gluten amb amanida (enciam i blat de moro) (* Postre especial sense al·lèrgens	24 (* Coliflor amb formatge gratinat (* Hamburguesa mixta sense al·lèrgens a la planxa amb patates panaderes Fruita del temps	25 Cigrons estofats amb espinacs (* Lluç a la marinera casolana amb verdures (* Fruita del temps	26 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba Cap de llom al forn 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 casolana amb pasta sense gluten Botifarra de porc al forn amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	<div data-bbox="1254 1197 2105 1436" data-label="Section-Header"> <h1>ESCOLA ROSSELLÓ PÒRCEL SENSE GLUTEN</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