



**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 <b>VACANCES</b>	2 (* Macarrons amb oli i alfàbrega (* Pollastre arrebossat amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural sense lactosa	3 (* Crema de carbassó sense llet ni crostons (* Truita francesa amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural sense lactosa	4 (* Llenties saltades amb porros Pernilets de pollastre al forn amb timbal d'arròs (* logurt natural sense lactosa	5 (* Amanida de pasta (tonyina, ceba i olives) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural sense lactosa
8 (* Crema de porros sense llet (* Truita de patates amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural sense lactosa	9 (* Cigrons saltats amb espinacs (* Cap de llom al forn amb cuscús (* logurt natural sense lactosa	10 (* Arròs amb pèsols (* Contra cuixa de pollastre al forn amanida (enciam i olives) (* logurt natural sense lactosa	11 (* Llacets amb oli i orenga (* Lluç al forn amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural sense lactosa	12 Bròquil amb patates (* Mandonguilles d'au sense al·lèrgens a la jardineria (pèsols i pastanaga) (* logurt natural sense lactosa
15 (* Arròs amb xampinyons (* Ous durs amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural sense lactosa	16 (* Llenties bullides amb porros (* Bacallà amb carbassó al forn (* logurt natural sense lactosa	17 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) (* Daus de vedella saltats amb patates (* logurt natural sense lactosa	18 (* Crema de carbassó sense llet (* Gall dindi a l'allet amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural sense lactosa	19 (* Espaguetis saltats amb xampinyons (* Pollastre arrebossat amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural sense lactosa
22 (* Crema de patata i porros sense llet (* Truita de carbassó amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural sense lactosa	23 <b>Menú especial Sant Jordi</b> (* Macarrons amb oli i orenga (* Lluç arrebossat amb amanida (enciam i blat de moro) (* Postre especial sense al·lèrgens	24 (* Coliflor saltada (* Hamburguesa d'au sense al·lèrgens a la planxa amb patates panaderes (* logurt natural sense lactosa	25 (* 1/2R Cigrons saltats amb espinacs (* Lluç amb carbassó al forn (* logurt natural sense lactosa	26 (* Arròs saltat amb ceba (* Cap de llom al forn amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural sense lactosa
29 Pèsols amb patata (* Truita francesa amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural sense lactosa	30 (* Sopa de peix casolana amb galets (* Botifarra de porc sense al·lèrgens al forn amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural sense lactosa	<div data-bbox="1198 1189 2184 1476" data-label="Complex-Block"> <h1>ESCOLA ROSSELLÓ PÒRCEL</h1> <h2>SENSE LACTOSA I BAIX EN FRUCTOSA</h2> <p>XAVI GERARD</p> </div>		
<div data-bbox="481 1476 996 1572" data-label="Text"> <p>Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar</p> </div>				