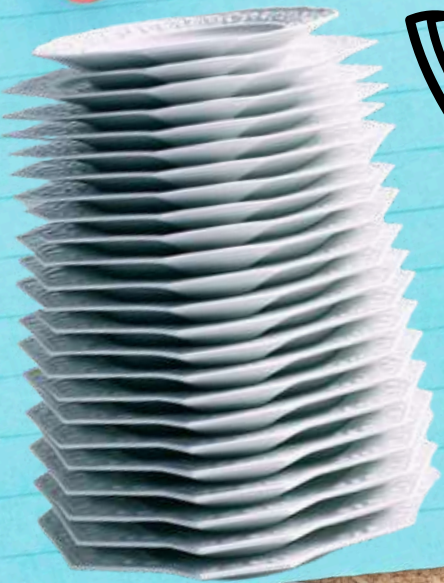


# Castell de Plats



Les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries són reaccions negatives a certs aliments o components. Les persones afectades han d'evitar consumir aquests aliments. Per garantir que un infant no els consumeixi, és essencial coordinar-se amb la família i assegurar que Castell de Plats tingui la informació actualitzada sobre les al·lèrgies de cada infant.

La cuina es reserva el dret a modificar els menús si, per causa aliena a la seva voluntat, convingués. Plats amb productes 100% naturals, de proximitat i alguns d'ells ecològics. Tots els menús es serveixen amb pa del forn d'òdena.



## Per Sant Jordi...



DIMECRES 8		DIJOUS 9		DIVENDRES 10					
Amanida cromàtica		Arròs amb verdures		<i>Col i patata</i>					
Tallarines amb salsa de formatge		Filet de lluç al forn amb enciams		Botifarra amb tomàquet amanit					
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada					
				Peix al forn					
DILLUNS 13		DIMARTS 14		DIMECRES 15		DIJOUS 16		DIVENDRES 17	
Amanida de mesclums		Macarrons a la napolitana		Arròs amb tomàquet		<i>Pèsols i patata</i>		Crema de verdures	
Llenties estofades		Bunyols de bacallà amb enciams		Ou ferrat amb enciams		Pollastre al xilindrón		Cueta de rap a l'andalus amb xampinyons	
Fruita de temporada		<i>Poma vermella</i>		Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada	
Llenties de verdures		Bunyols de col i flor				Pollastre halal			
DILLUNS 20		DIMARTS 21		DIMECRES 22		DIJOUS 23		DIVENDRES 24	
Arròs integral		Cigrons amb verdures		Sang de drac amb escates		Amanida de bajoca		Sopa de pasta	
Mandonguilles amb suc		<i>Ous</i> durs amb enciams		Espasa i escut de cavaller		Bacallà amb llesques de patata		Pollastre al forn	
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Gelat rosa		Fruita de temporada		Fruita de temporada <i>amb mel</i>	
								Pollastre halal	
DILLUNS 27		DIMARTS 28		DIMECRES 29		DIJOUS 30			
<i>Mongetes</i> amb tomàquet		Amanida del Castell		<i>Crema de carbassa</i>					
Calamars amb enciams		Arròs de pollastre		Truita de patates amb enciam					
Fruita de temporada		Fruita de temporada		Fruita de temporada					
		Arròs amb peix							



# Contes per menjar!

**Menús**  
**Abril 26**  
Revisats per COL. núm. 779 AEND

# Per Sant Jordi... Contes per menjar!

Aquest mes d'abril, al menjador celebrem Sant Jordi omplint els plats d'històries i sabors! Ens endinsarem en contes populars i clàssics que ens faran volar la imaginació mentre gaudim d'un menú saludable i deliciós.

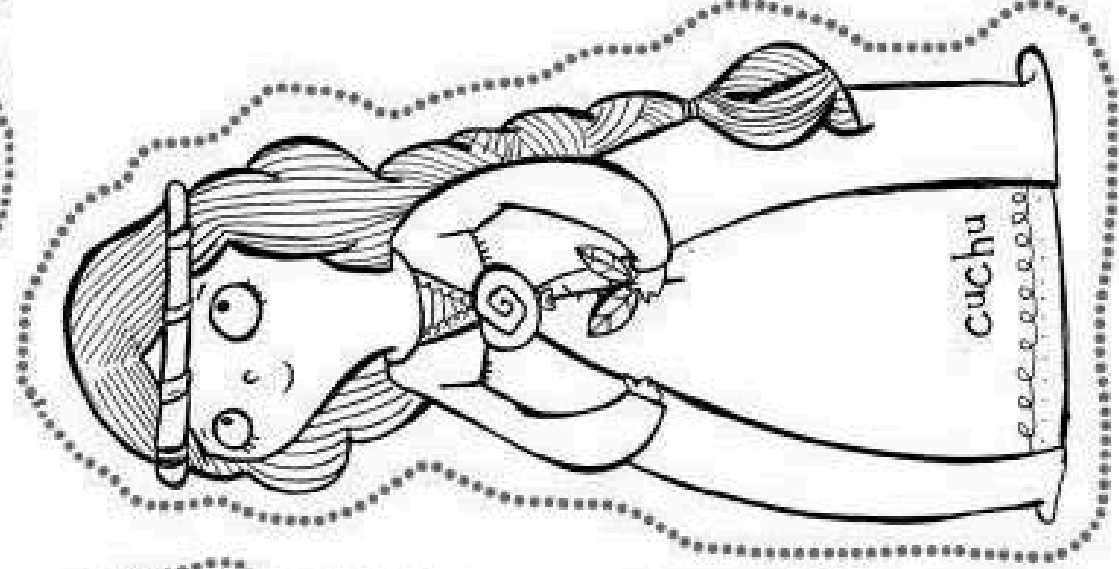
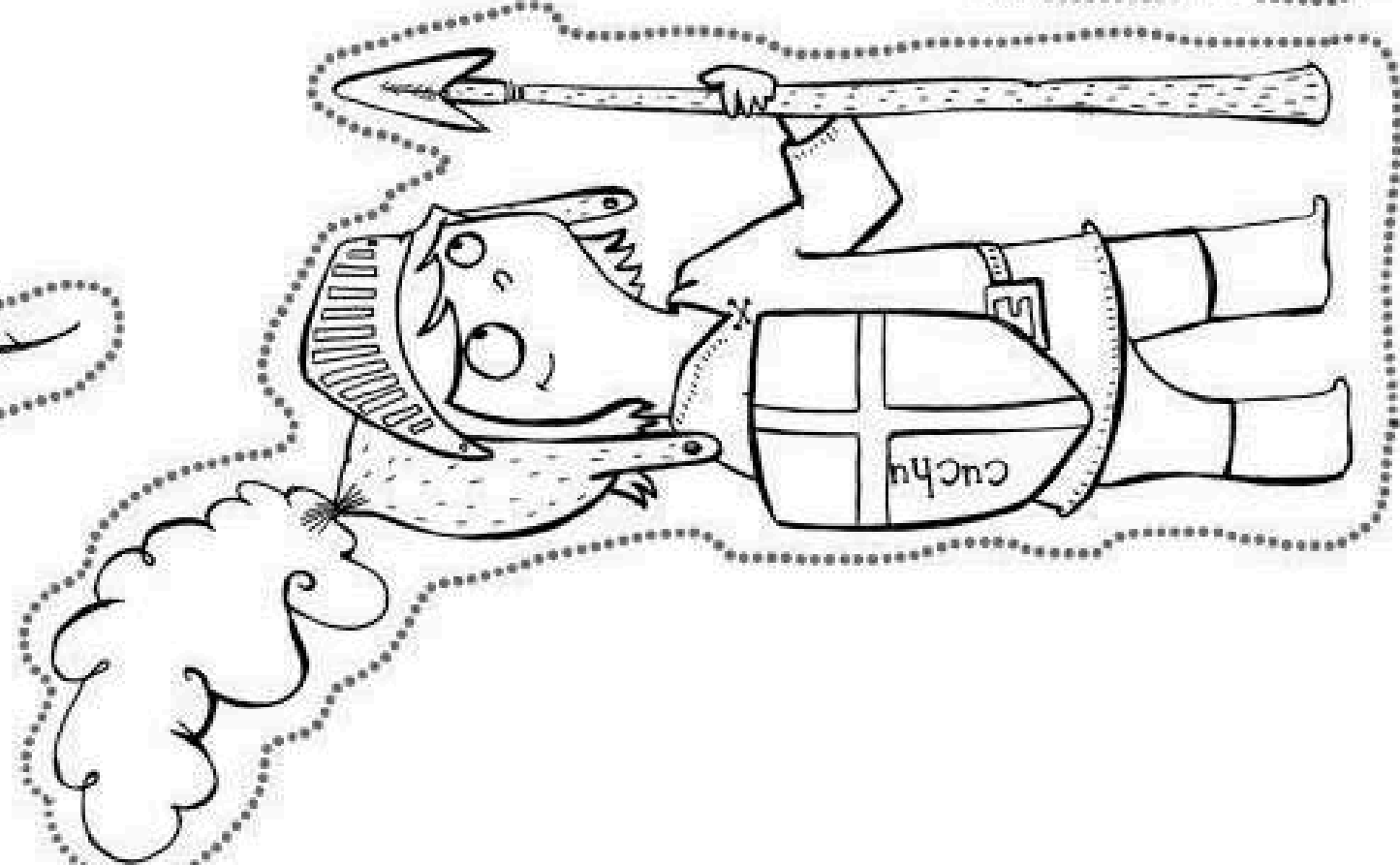
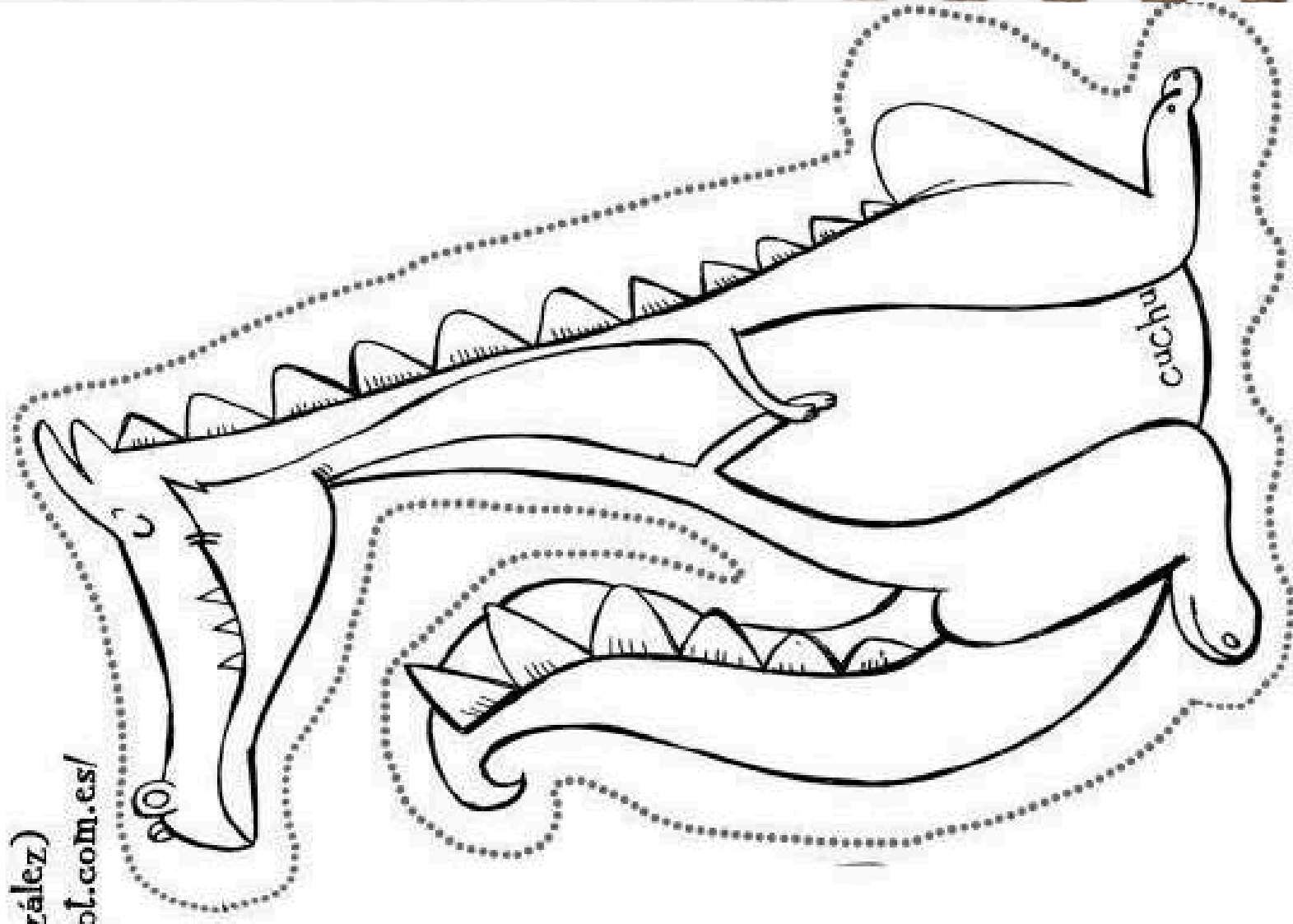
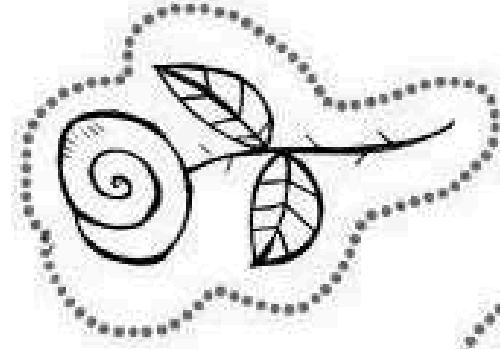
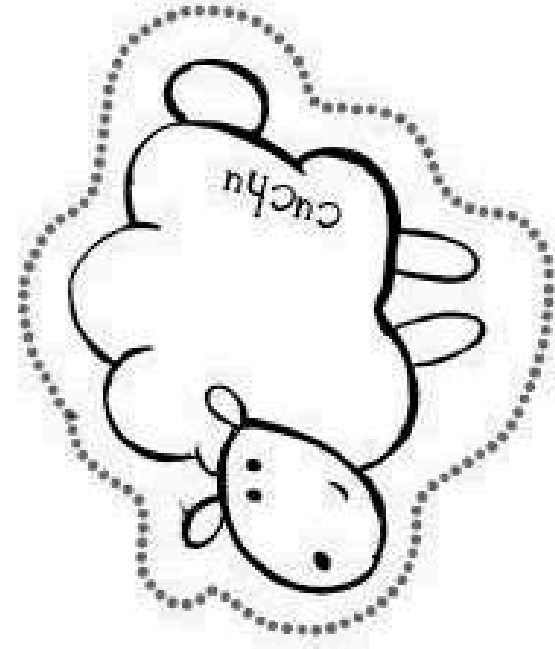
Tastarem pèsols tendres com a **La princesa del pèsol**, descobrirem receptes sorprenents com **La gallina dels ous d'or**, ens farem grans amb **En Patufet**, compartirem fruita vermella com a **Blancaneus**, i ens deixarem portar per la màgia de **La Ventafocs**. També viatjarem al bosc amb **Winnie the Pooh**, pujarem per **La mongetera màgica** i caminarem amb passes petites però valentes com **El petit polzet**.

Un mes per alimentar el cos i la imaginació, perquè llegir i menjar bé ens ajuda a créixer forts, sans i plens d'històries!



# LA LLEGENDA DE SANT JORDI

Il·lustracions de la Cucchu (Sònia González)  
<http://soniagonzalezilustracion.blogspot.com.es/>



## Instruccions:

- 1.- Pinta precios i amb molts colors el dibuix
- 2.- Retalla pels punts
3. Enganxa un pal de gelat darrera per fer una titella
- 4.- Passa-lho pipa jugant!

## Menú de Sant Jordi



### Menú de Sant Jordi

Espirals amb salsa de tomàquet

Bastó de formatge amb  
carbassó arrebossat

Gelat de maduixa



## Recepta del mes

### Bunyols de vent

#### Ingredients:

200 grams de farina

40 grams de sucre

250 ml de llet

150 grams de mantega

6 ous

1 branca de canyella

La pell de mitja llimona

1 cullerada d'essència de vainilla

Sucre i canyella en pols per arrebossar



#### Elaboració:

En un cassó al foc posem la llet, la branca de canyella i la pell de la llimona i quan comenci a bullir apaguem el foc. Ha d'infusionar mitja hora. Després colem la barreja.

Posem de nou la llet en el cassó aquest cop amb el sucre, la vainilla i la mantega. Quan s'hagi fos la mantega afegim la farina tamisada. Baixem el foc i remourem fins que quedi tot ben integrat i la massa es desprengui del cassó. Deixarem que la massa es refredi.

Després batem un ou i l'afegim a la massa. Amb una espàtula barrejarem fins que s'integri i anirem posant-los tots amb aquest sistema un a un.

Cuinarem els bunyols posant abundant oli de gira-sol en una paella profunda i quan estigui calent hi posarem els bunyols. Per fer això haureu de necessitar a un adult.

Agafarem dues culleretes petites que anirem mullant amb una mica d'oli i li donem la forma rodona.

En una safata barrejarem el sucre i la canyella en pols.

Quan els bunyols estiguin fregits els passarem en calent pel sucre i la canyella i els degustarem una vegada es refredin.