



endermar



ABRIL
2022

"Sant Jordi"

Els carrers s'omplen de gent i es transformen en un enorme "llibreria-floristeria".

La tradició diu que les parelles han d'intercanviar llibres i roses. Sant Jordi és patró de Catalunya des del segle XV i és també patró dels enamorats.

Aquest dia tindrem de postres el "Pastís de Sant Jordi".

La recepta és pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, i es pot decorar com es desitgi.

En 1996, la UNESCO va designar el 23 d'abril com a Dia Internacional del Llibre.

D'altra banda, tenim la famosa llegenda de Sant Jordi i el drac:

Un príncep valent, una bonica princesa en perill, una lluita contra la terrible bèstia i un final feliç amb una rosa vermella com a regal.

En aquesta celebració, la cultura i l'amor es fan un petó 🍷💕. Bona diada!



MENÚ ESPECIAL



INTEGRAL



PA INTEGRAL



DENOMINACIÓ D'ORIGEN



PEIX FRESC



NOVA RECEPTA



PROTEÏNA VEGETAL



ECOLÒGIC



ELABORACIÓ CASOLANA



BENESTAR ANIMAL



KM 0

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

JESUITES SANT GERVASI- ESCOLA INFANT JESÚS

BASAL- MOPI



4

PROTEÏNA VEGETAL

Crema parmentier (carbassa i porro)
Mongetes blanques saltades amb sanfaina (albergínia, carbassó, ceba i tomàquet)
Fruita del temps



5

Mongeta verda amb patata
Ragú de vedella (estofada amb patata, pèsols i pastanaga)
Fruita del temps i opció de pa integral



6

Llenties estofades amb vegetals (carbassó i pastanaga)
(*) Tuita de pernil dolç amb amanida (enciam i tomàquet)(sense pipes de girasol)
Fruita del temps ecològica



7

Sopa de l'àvia amb fideus
Contracuixa de pollastre a les fines herbes amb amanida (enciam, pastanaga i olives)
Fruita del temps



8

Arròs a la cubana (tomàquet i ou dur)
Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro)
(*) logurt

11

SET

12

MA

13

NA

14

SAN

15

TA

18

DILLUNS DE PASQUA



19

(*) Crema de carbassó (sense crostons)
Tuita de patata i ceba amb amanida (enciam, tomàquet i olives)
Fruita del temps i opció de pa integral



20

PROTEÏNA VEGETAL
Llenties ECO estofades amb arròs
Hamburguesa vegetal de coliflor i formatge amb amanida (enciam i pastanaga)
Fruita del temps



21

Arròs integral amb tomàquet
Daus de tonyina amb patata i ceba confitada
Fruita del temps ecològica



22

Escudella amb galets i cigrons
Pernilets de pollastre al forn amb amanida (enciam, blat de moro i olives)
(*) logurt

25

Sopa de peix amb arròs
Remenat d'ous, verdures i patata amb amanida (enciam, tomàquet i cogombre*)
Fruita del temps
*Sabies que



26

Macarrons amb tomàquet i formatge
(*) Cuixa de pollastre a la farigola amb amanida (enciam i tomàquet)(sense pipes de girasol)
Fruita del temps



27

PROTEÏNA VEGETAL
(*) Puré de pastanaga (sense crostons)
Cigrons saltats amb verdures i cuscús
Fruita del temps ecològica



28

Mongetes blanques estofades amb hortalisses
Rap a l'andalusa amb amanida (enciam, pastanaga i olives)
logurt sostenible natural sense sucre



29

Tricolor de verdures (patata, mongeta verda i pastanaga)
Wok de gall dindi saltat amb ceba i xampinyons
Fruita del temps i opció de pa integral

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar. Tenim a la seva disposició el llistat d'ingredients i al·lèrgens de cada plat

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.