



“SANT JORDI”

El 23 d'abril celebrem Sant Jordi, patró de Catalunya des del segle XV i dia dels enamorats.

Els carrers es converteixen en una gran llibreria-floristeria, plens de gent.

El príncep valent que va salvar a la princesa del terrible drac i li va regalar una rosa vermella com a símbol d'amor.

Tindrem el deliciós: “Pastís de Sant Jordi”, fet amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, i decorat com més ens agradi.

També és el Dia Internacional del Llibre, designat per la UNESCO l'any 1996.

La cultura i l'amor es barregen en un petó. Així que, aprofiteu per llegir un bon llibre, menjar un deliciós pastís i regalar una rosa a aquella persona especial.

Bona diada de Sant Jordi!



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

JESUITES SANT GERVASI - ESCOLA INFANT JESÚS

BASAL MOPI



Crema parmentier (carbassa i porro) Truita amb formatge i rodanxes de tomàquet i olives Fruita del temps ecològica	Llenties eco estofades amb vegetals (carbassó i pastanaga) Contracuixa de pollastre a les fines herbes amb patata al caliu logurt sostenible natural sense sucre	MENÚ PROPOSAT PER PIN 2 (*) Espaguetis amb tomàquet Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) Raïm opcional/ Fruita del temps	Mongeta verda amb patata (*) Cap de llom al forn amb cuscús saltat (*) Fruita del temps
(*) Pèsols saltats amb pastanaga i ceba Truita de patata i carbassó amb amanida (enciam tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	Arròs amb tomàquet Wok de gall dindi saltat amb ceba i xampinyons (*) Fruita del temps	(*) Crema de carbassó Bacallà al forn amb samfaina (albergínia, carbassó, tomàquet i ceba) Fruita del temps	(*) Coliflor amb patata Cigrons eco estofats amb verdures Fruita del temps ecològica
Arròs amb tomàquet Llenties eco estofades amb verdures Fruita del temps ecològica	Panatóx de verdures (coliflor, mongeta verda, pastanaga i patata) Contracuixa de pollastre amb pebrots i ceba confitada Fruita del temps	Cigrons estofats amb verdures Truita francesa amb amanida (tomàquet, enciam i pipes de girasol) (*) Fruita del temps	Bròquil amb patata (*) Rostit de vedella amb xampinyons Fruita del temps
Macarrons napolitana (tomàquet, formatge i alfàbrega) Lluç al forn amb amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) logurt sostenible natural sense sucre			

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. **Valors nutricionals del menú migdia/setmana de 9-13 anys:** Primera setmana 738 kcal, HC 81g, Lip. 26g, Prot. 45g – Segona setmana 743 kcal, HC 78g, Lip. 27g, Prot. 47g – Tercera setmana 737 kcal, HC 79g, Lip. 26g, Prot. 46.7g – Quarta setmana 739 kcal, HC 77.8g, Lip. 28g, Prot. 43.9g – Cinquena setmana 778 kcal, HC 82.4g, Lip. 28.7g, Prot. 47.6g.