



“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 PIN



<p>11</p> <p>Crema parmentier (carbassa i porro) Trita amb formatge i rodanxes de tomàquet i olives Fruita del temps ecològica</p>	<p>12</p> <p>Llenties eco estofades amb vegetals (carbassó i pastanaga) Contraçuixa de pollastre a les fines herbes amb patata al caliu logurt sostenible natural sense sucre</p>	<p>13</p> <p>MENÚ PROPOSTAT PER PIN 2 Espaguetis a la carbonara opcional (crema de llet, xampinyons i formatge) Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) Raïm opcional/ Fruita del temps</p>	<p>14</p> <p>Mongeta verda amb patata Botifarra de pagès amb cuscús saltat Fruita del temps i opció de pa integral</p>	
<p>17</p> <p>Pèsols saltats amb pernil i ceba Trita de patata i carbassó amb amanida (enciam tomàquet i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p>18</p> <p>Arròs amb tomàquet opcional Wok de gall dindi saltat amb ceba i xampinyons Fruita del temps i opció de pa integral</p>	<p>19</p> <p>Crema de carbassó amb crostons Bacallà al forn amb samfaina (albergínia, carbassó, tomàquet i ceba) Fruita del temps</p>	<p>20</p> <p>Cigrons eco estofats amb verdures Hamburguesa de coliflor i formatge amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps ecològica</p>	<p>21</p> <p>Sopa de lletres Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Flam de vainilla</p>
<p>24</p> <p>Arròs amb tomàquet opcional Llenties eco estofades amb verdures Fruita del temps ecològica</p>	<p>25</p> <p>Panatóxé de verdures (coliflor, mongeta verda, pastanaga i patata) Contraçuixa de pollastre amb pebrots i ceba confitada Fruita del temps</p>	<p>26</p> <p>Cigrons estofats amb verdures Trita francesa amb amanida (tomàquet, enciam i pipes de girasol) Fruita del temps i opció de pa integral</p>	<p>27</p> <p>Bròquil amb patata Goulash de vedella i verdures Fruita del temps</p>	<p>28</p> <p>Macarrons napolitana opcional (tomàquet, formatge i alfàbrega) Lluç al forn amb picada d'all i julivert amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) logurt sostenible natural sense sucre</p>

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.