



# ENDER CONSELL

ABRIL  
2018

## LLIBRES I ROSES!

El Dia Internacional del Llibre es converteix a Catalunya en una jornada festiva especialment romàntica. Els catalans celebren el seu patró, Sant Jordi, sortint al carrer.


La diada es converteix en una enorme "llibreria-floristeria" a l'aire lliure. Els carrers s'omplen de gent que passeja entre parades de llibres i roses buscant el seu osequi. Per tota la ciutat hi ha parades amb les últimes novetats editorials, es poden veure autors consagrats signant exemplars i, per descomptat, a tots els carrers s'enuma l'aroma de les roses.

En aquesta jornada tindrem el Pastís de Sant Jordi. La recepta d'aquest senyor pastís és pa de pessic, mousses de nata, xocolata i crema, podent adornar el pastís com més us agradi.

L'origen d'aquesta curiosa festa és una barreja de tradicions de diferents èpoques. Coincideix, d'una banda, el fet que Sant Jordi sigui des del segle XV el patró de Catalunya; de l'altra, la famosa llegenda de Sant Jordi i el drac; i, a més, l'antic costum medieval de visitar la capella de Sant Jordi del Palau de la Generalitat, on se solia fer una fira de roses o "dels enamorats".

Per aquesta raó, Sant Jordi també és conegut com el patró dels enamorats a Catalunya.

Bona Diada!

<b>Dilluns 2</b>	<b>Dimarts 3</b>	<b>Dimecres 4</b>	<b>Dijous 5</b>	<b>Divendres 6</b>
<b>SETMANA SANTA</b>	Purè de verdures Llom a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i olives)	Llenties estofades amb verdures (porro i pastanaga) Truita de patata i carbassó amb amanida (enciam, blat de moro i olives) Fruita del temps	Espaguets (sense gluten) a la bolonyesa (vedella, tomàquet i formatge) Abadejo al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	Sopa de peix amb arròs Salsitxes d'au amb patates fregides Fruita del temps
<b>Dilluns 9</b>	<b>Dimarts 10</b>	<b>Dimecres 11</b>	<b>Dijous 12</b>	<b>Divendres 13</b>
Arròs amb sofregit de tomàquet Escalopa de porc amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	Cigrons estofats amb verdures (ceba, carbassó i pastanaga) Truita francesa amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga) logurt ecològic amb coulis de maduixa	Bròquil amb patata Pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	Sopa de fideus (sense gluten) Bacallà amb samfaina (pebrot vermell, albergínia i tomàquet) Fruita del temps	Amanida de pasta (sense gluten) (tomàquet, pastanaga, ou dur i olives) Hamburguesa amb salsa de verdures Fruita del temps
<b>Dilluns 16</b>	<b>Dimarts 17</b>	<b>Dimecres 18</b>	<b>Dijous 19</b>	<b>Divendres 20</b>
Tricolor de verdures (mongeta verda, pastanaga i patata) Estofat de gall dindi amb ceba i tomàquet Fruita del temps	Sopa amb pistons (sense gluten) Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, blat de moro i pastanaga) logurt	Arròs amb sofregit de tomàquet Cap de llom al forn amb salseta Fruita del temps	Llenties estofades amb verdures (carbassó, pastanaga i ceba) Truita de patata amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	Fideus (sense gluten) a la cassola amb carn Peix fresc segons mercat amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
<b>Dilluns 23</b>	<b>Dimarts 24</b>	<b>Dimecres 25</b>	<b>Dijous 26</b>	<b>Divendres 27</b>
 <b>JORNADA DE SANT JORDI</b> Macarrons (sense gluten) amb sofregit de tomàquet Bistec a la planxa amb xips Postra especial	Mongeta saltada Mandonguilles a la jardineria logurt	Cigrons estofats amb verdures (porro i pastanaga) Pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps	Paella de carn Peix fresc segons mercat amb amanida (enciam, blat de moro i olives) Fruita del temps	Sopa de l'àvia amb galets (sense gluten) Truita de patata i espinacs amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps
<b>Dilluns 30</b>	<b>Escola l'Estel Sense gluten</b>			
<b>DIA DE LLIURE DISPOSICIÓ</b>				

