



Roses, Llibres i Amants

El 23 d'abril, és habitual que les parelles intercanviïn llibres i roses. Els carrers es converteix en una enorme "llibreria-floristeria" a l'aire lliure, plens de gent que camina entre llibres i roses, buscant el seu regal.

Les últimes novetats editorials envaeixen tota la ciutat. Es pot veure als autors dedicant i signant còpies dels seus exemplars, entre l'aroma de les roses.

Aquest dia, tindrem el pastís de Sant Jordi. La recepta d'aquest senyor pastís és un pa de passic, mousse de nata, xocolata i crema, i es pot decorar com es vulgui.

L'origen d'aquesta curiosa celebració és una barreja de tradicions de diferents èpoques. Coincideix, d'una banda, amb el fet que Sant Jordi és a partir del segle XV el patró de Catalunya; d'altra banda, la famosa llegenda de Sant Jordi i el drac.

Un príncep valent, una bella princesa en dificultats, una lluita contra una bestia espantosa i un final feliç amb una rosa vermella com a brotxa final. A més, també hi havia l'antic costum medieval de visitar la capella de Sant Jordi del Palau de la Generalitat, on es feia la fira de les roses o "dels amants".

La diada de Sant Jordi, és una celebració on s'uneixen cultura i romanç.

Per aquest motiu, Sant Jordi també es coneix com a patró dels enamorats a Catalunya.

Que tinguis una bona diada!!!

Dilluns 1 Cuscús saltat amb verdures (carbassó, pastanaga i ceba) San jacob amb amanida (enciam, tomàquet i cogombre) Fruita del temps Sopa de tomàquet Peixet al forn amb verdures logurt	Dimarts 2 Arròs amb bolets Abadeig amb niu de patata i ceba Fruita del temps Crema de porros Bistec de vedella a la planxa amb patates logurt amb ametlles	Dimecres 3 Cigrons amb espinacs Pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps Amanida de fruits secs Pizza de tonyina Quèfir	Dijous 4 Bròquil saltat amb pernil Mandonguilles amb salsa de tomàquet i timbal d'arròs logurt Col a la gallega Gall dindi al planxa amb patates dau Fruita del temps	Divendres 5 Patates estofades amb verdures Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps Puré de patata Llom al forn amb poma i verdures Natillec
Dilluns 8 Arròs amb tomàquet Lluc al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps Crema de pastanaga Torrada amb tomàquet, alvocat i salmó fumat logurt	Dimarts 9 Crema de verdures Salsitxes de pollastre amb amanida de seques Fruita del temps Sopa de peix amb fideus Ous remenats amb xampinyons i espàrrecs logurt	Dimecres 10 Sopa de pollastre amb galets Goulash de vedella Fruita del temps Espinacs amb patata Lluc a la planxa amb escalivada Quèfir	Dijous 11 Llenties estofades amb costella Ous aurora amb beixamel i base de patata i tomàquet Flam Pa de sèsam amb hamburguesa vegetal, formatge, tomàquet i enciam Fruita del temps	Divendres 12 Llacets a la carbonara (nata, ceba i bacó) Contraçuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, tomàquet i cogombre) "Ous de xocolata" Wok de verdures saltades Salmó amb llesques de patata Fruita del temps
Dilluns 15 FESTIU	Dimarts 16 FESTIU	Dimecres 17 FESTIU	Dijous 18 FESTIU	Divendres 19 FESTIU
Dilluns 22 DILLUNS DE PASQUA	Dimarts 23 JORNADA DE SANT JORDI Macarrons amb sofregit de tomàquet Croquetes de pernil amb xips Pastís de Sant Jordi Crema de porros amb crostons de pa Cruixetes de pollastre a l'allet amb amanida	Dimecres 24 Minestra de verdures Truita de patata i ceba amb amanida (enciam, tomàquet i blat de moro) Fruita del temps Mongeta verda, pastanaga i xampinyons Lluc amb pebrots Sopa de iogurt amb kiwi	Dijous 25 Arròs a la cassola vegetarià Llom al forn amb amanida (enciam, pastanaga i cogombre) Fruita del temps Sopa d'au amb pistons Wok de pollastre a daus amb ceba, pebrot vermell, pebrot verd, salsa de soja i sèsam Fruita del temps	Divendres 26 Pizza de pernil dolç i formatge Peix fresc segons mercat a la marinera Fruita del temps Bistec de vedella a la planxa amb cuscús i verdures Batut de fruita i iogurt
Dilluns 29 Sopa de peix amb pasta Truita francesa amb amanida d'enciam i blat de moro Fruita del temps Puré de verdures amb crostons Broqueta de gall dindi amb alberginya gratinada logurt	Dimarts 30 Amanida alemanya (patata, Frankfurt, ceba i maionesa) Pollastre al forn amb saltat campestre Fruita del temps Cuscús amb verdures i panses Lluc arrebossat amb rúcula logurt amb nous	ESCOLA L'ESTEL BASAL		

