



Abril 2024

“Llibres, roses i dracs!”

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el “Pastís de Sant Jordi”, una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 VACANCES	2 Macarrons al pomodoro Croquetes de pernil amb amanida (enciam, tomàquet i olives) *Gall dindi al forn Fruita del temps Bledes amb patata Contra cuixa de pollastre al forn amb verdures iogurt	3 Crema de carbassa amb crostons Truita francesa amb pernil dolç i amanida (enciam i pastanaga) *Llom a la planxa Fruita del temps Sopa de galets Lluç al forn amb amanida iogurt	4 Llenties guisades amb hortalisses Pernillets de pollastre al forn amb patates *Peix a la planxa Fruita del temps Quinoa amb pebrot, ceba i carbassó Gambes al forn amb all i julivert Quèfir	5 Arròs amb tomàquet Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) *Salsitxes de porc iogurt sostenible natural sense sucre Arròs amb carxofes Cap de llom amb tomàquet al forn Taronja amb canyella
8 Crema de verdures de temporada Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) *Pollastre al forn Fruita del temps Hummus amb crudités de verdures Llenguado a la llimona amb patates al forn iogurt	9 Cigrons saltats amb verdures Llom arrebossat amb amanida (enciam i tomàquet) *Peix a la planxa Fruita del temps Pasta al pesto Salmó al forn amb amanida iogurt	10 Arròs tres delícies (pernil dolç, pastanaga i pèsols) Pollastre al forn amanida (enciam, pastanaga i olives) *Crestes de tonyina iogurt sostenible natural sense sucre Amanida de fruits secs i avocàt Llom a la planxa amb puré de patata iogurt	11 Llacets amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) *Gall dindi a la planxa Fruita del temps Trinxat de verdures Remenat d'ou amb xampinyons i espàrrecs iogurt	12 Bròquil amb patates Mandonguilles a la jardineria (pèsols i pastanaga) *Truita francesa Fruita del temps Albergínia gratinada Pollastre al forn amb amanida Fruita del temps
15 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) Estofat de vedella amb patates *Peix a la planxa Fruita del temps Espaguetis amb salsa de carbassa i parmesà Rap a la planxa amb amanida iogurt	16 Arròs amb tomàquet Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) *Calamars arrebossats Fruita del temps Sopa juliana Llom a la planxa amb patates i carxofes iogurt	17 Crema de verdures Contra cuixa de pollastre a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro) *Hamburguesa vegetal a la planxa Fruita del temps Espinacs saltats amb panses Orada al forn amb patates iogurt	18 Llenties guisades amb verdures Botifarra de porc a la planxa amb amanida (tomàquet i blat de moro) *Varetes de peix Fruita del temps Puré de verdures Rap a la planxa amb amanida iogurt	19 Espaguetis a la carbonara (crema de llet, xampinyons i formatge) Peix fresc segons mercat al forn amb samfaina *Hamburguesa mixta iogurt sostenible natural sense sucre Arròs amb tomàquet Pintxos de gall dindi amb amanida Fruita del temps
22 Crema de carbassó Truita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i olives) *Gall dindi a la planxa Fruita del temps Arròs a la cassola Fogoner al forn amb amanida iogurt	23 Menú especial Sant Jordi Sopa d'au amb lletres Llom arrebossat amb amanida (enciam, blat de moro i pipes de girasol) Pastís Sant Jordi Carxofes amb pernil Gall dindi al forn amb carbassa iogurt	24 Tricolor de verdures (pastanaga, mongeta verda i carbassa) Hamburguesa mixta a la planxa amb patates panaderes *Truita francesa iogurt sostenible natural sense sucre Amanida de patates amb tonyina, olives i blat de moro Pollastre al forn amb espàrrecs iogurt	25 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba Lluç a la marinera amb verdures *Pit de pollastre al forn Fruita del temps Amanida completa Burritos de pollastre i verdures iogurt	26 Cigrons estofats amb espinacs Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) *Peix a la planxa Fruita del temps Panachée de verdures Truita de patates, ceba i xampinyons iogurt
29 Sopa de peix amb galets Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) *Peix blanc al forn Fruita del temps Amanida de tomàquet i avocàt Salmó al forn amb arros pilaf Fruita del temps	30 Llenties estofades amb verdures Truita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) *Croquetes d'espinacs Fruita del temps Carxofes amb pernil Gall dindi al forn amb carbassa iogurt	<h1>ESCOLA SANTA DOROTEA BASAL</h1> <p>*Opció de pa integral i recomanacions per sopar tots els dies *Només es podrà disposar de segona opció a partir de 6è de primària</p>		

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

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.



Abril 2024

"Llibres, roses i dracs!"

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el "Pastís de Sant Jordi", una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 VACANCES	2 (* Pasta sense gluten al pomodoro (* Pollastre arrebossat sense gluten amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	3 (* Crema de carbassa sense crostons (* Truita francesa amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	4 Llenties guisades amb hortalisses Pernillets de pollastre al forn amb patates Fruita del temps	5 Arròs amb tomàquet Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) logurt sostenible natural sense sucre
8 Crema de verdures de temporada Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	9 Cigrons saltats amb verdures (* Llom arrebossat sense gluten amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps	10 (* Arròs tres delícies (pastanaga i pèsols) Pollastre al forn amanida (enciam, pastanaga i olives) logurt sostenible natural sense sucre	11 (* Pasta sense gluten amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	12 Bròquil amb patates (* Mandonguilles sense al·lergens a la jardineria (pèsols i pastanaga) Fruita del temps
15 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) Estofat de vedella amb patates Fruita del temps	16 Arròs amb tomàquet Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps	17 Crema de verdures Contra cuixa de pollastre a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	18 Llenties guisades amb verdures Botifarra de porc a la planxa amb amanida (tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	19 (* Pasta sense gluten a la carbonara (crema de llet, xampinyons i formatge) Peix fresc segons mercat al forn amb samfaina logurt sostenible natural sense sucre
22 Crema de carbassó Truita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	23 Menú especial Sant Jordi (* Sopa d'au casolana amb pasta sense gluten (* Llom arrebossat sense gluten amb amanida (enciam, blat de moro i pipes de girasol) (* Postre especial sense al·lergens	24 Tricolor de verdures (pastanaga, mongeta verda i carbassa) (* Hamburguesa mixta sense al·lergens a la planxa amb patates panaderes logurt sostenible natural sense sucre	25 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba (* Lluç a la marinera casolana amb verdures Fruita del temps	26 Cigrons estofats amb espinacs Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
29 (* Sopa de peix casolana amb pasta sense gluten Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	30 Llenties estofades amb verdures Truita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE GLUTEN *SENSE OPCIÓ DE PA INTEGRAL		

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Abril 2024

"Llibres, roses i dracs!"

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el "Pastís de Sant Jordi", una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 VACANCES	2 (* Macarrons amb oli i alfàbrega (* Pollastre arrebossat amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural	3 (* Crema de carbassó sense crostons (* Truita francesa amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural	4 (* 1/2R Llenties bullides amb porros Pernillets de pollastre al forn amb patates (* logurt natural	5 (* Arròs amb orenga Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural
8 (* Crema de xampinyons (* Truita de patates amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural	9 (* 1/2R Cigrons saltats amb carbassó (* Llom arrebossat amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural	10 (* Arròs amb pèsols (* Pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural	11 (* Llacets amb oli i alfàbrega (* Lluç al forn amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural	12 Bròquil amb patates (* Mandonguilles sense fructosa amb pèsols (* logurt natural
15 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) (* Daus de vedella saltats amb patates (* logurt natural	16 (* Arròs saltat amb xampinyons (* Truita francesa amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural	17 (* Crema de porros (* Contra cuixa de pollastre a l'allet amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural	18 (* 1/2R Llenties bullides amb carbassó (* Botifarra de porc sense fructosa a la planxa amb amanida (tomàquet i olives) (* logurt natural	19 Espaguetis a la carbonara (crema de llet, xampinyons i formatge) (* Peix fresc segons mercat amb albergínia al forn (* logurt natural
22 Crema de carbassó (* Truita de patates amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural	23 Menú especial Sant Jordi (* Sopa d'au casolana amb lletres (* Llom arrebossat amb amanida (enciam i olives) (* Postre especial sense al·lèrgens	24 (* Tricolor de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) (* Hamburguesa mixta sense fructosa a la planxa amb patates panaderes (* logurt natural	25 (* Arròs saltat amb ceba (* Lluç amb carbassó al forn (* logurt natural	26 (* 1/2R Cigrons bullits amb espinacs (* Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural
29 (* Sopa de peix casolana amb galets (* Botifarra de porc sense fructosa a la planxa amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural	30 (* 1/2R Llenties bullides amb porros (* Truita francesa amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural	ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE FRUCTOSA *SENSE OPCIO DE PA INTEGRAL		

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Abril 2024

"Llibres, roses i dracs!"

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el "Pastís de Sant Jordi", una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 VACANCES	2 Macarrons al pomodoro (* Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	3 (* Crema de carbassa sense llet ni crostons (* Truita francesa amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	4 Llenties guisades amb hortalisses Pernillets de pollastre al forn amb patates Fruita del temps	5 Arròs amb tomàquet Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) (* logurt sense lactosa
8 (* Crema de verdures de temporada sense llet Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	9 Cigrons saltats amb verdures Llom arrebossat amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps	10 (* Arròs tres delícies (pastanaga i pèsols) Pollastre al forn amanida (enciam, pastanaga i olives) (* logurt sense lactosa	11 Llacets amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	12 Bròquil amb patates (* Mandonguilles sense al·lèrgens a la jardineria (pèsols i pastanaga) Fruita del temps
15 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) Estofat de vedella amb patates Fruita del temps	16 Arròs amb tomàquet Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps	17 (* Crema de verdures sense llet Contra cuixa de pollastre a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	18 Llenties guisades amb verdures Botifarra de porc a la planxa amb amanida (tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	19 (* Espaguetis saltats amb xampinyons Peix fresc segons mercat al forn amb samfaina (* logurt sense lactosa
22 (* Crema de carbassó sense llet Truita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	23 Menú especial Sant Jordi (* Sopa d'au casolana amb lletres Llom arrebossat amb amanida (enciam, blat de moro i pipes de girasol) (* Postre especial sense al·lèrgens	24 Tricolor de verdures (pastanaga, mongeta verda i carbassa) (* Hamburguesa mixta sense al·lèrgens a la planxa amb patates panaderes (* logurt sense lactosa	25 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba (* Lluç a la marinera casolana amb verdures Fruita del temps	26 Cigrons estofats amb espinacs Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
29 (* Sopa de peix casolana amb galets Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	30 Llenties estofades amb verdures Truita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	<h1>ESCOLA SANTA DOROTEA</h1> <h2>SENSE LACTOSA</h2> <p>*SENSE OPCió DE PA INTEGRAL</p>		

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Abril 2024

"Llibres, roses i dracs!"

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el "Pastís de Sant Jordi", una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 VACANCES	2 Macarrons al pomodoro (* Croquetes d'espinaacs amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	3 Crema de carbassa amb crostons (* Truita francesa amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	4 (* Mongetes verdes amb patata Llenties guisades amb hortalisses Fruita del temps	5 Arròs amb tomàquet Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) logurt sostenible natural sense sucre
8 Crema de verdures de temporada Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	9 Cigrons saltats amb verdures (* Nuggets vegans amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps	10 Arròs tres delícies (pastanaga i pèsols) (* Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) logurt sostenible natural sense sucre	11 Llacets amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	12 Bròquil amb patates (* Hamburguesa vegetal a la jardineria (pèsols i pastanaga) Fruita del temps
15 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) (* Daus de seità saltats amb patates Fruita del temps	16 Arròs amb tomàquet Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps	17 Crema de verdures (* Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	18 (* Coliflor a la gallega Llenties guisades amb verdures Fruita del temps	19 Espaguetis a la carbonara (crema de llet, xampinyons i formatge) Peix fresc segons mercat al forn amb samfaina logurt sostenible natural sense sucre
22 Crema de carbassó Truita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	23 Menú especial Sant Jordi (* Sopa vegetal amb lletres (* Nuggets vegans amb amanida (enciam, blat de moro i pipes de girasol) Pastís Sant Jordi	24 Tricolor de verdures (pastanaga, mongeta verda i carbassa) (* Hamburguesa vegetal a la planxa amb patates panaderes logurt sostenible natural sense sucre	25 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba Lluç a la marinera amb verdures Fruita del temps	26 (* Puré de patates amb orenga Cigrons estofats amb espinaacs Fruita del temps
29 Sopa de peix amb galets (* Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	30 Llenties estofades amb verdures Truita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	<div data-bbox="1232 1212 2128 1404" data-label="Section-Header"> <h1>ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE CARN</h1> </div>		

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Abril 2024

“Llibres, roses i dracs!”

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el “Pastís de Sant Jordi”, una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 VACANCES	2 Macarrons al pomodoro (* Croquetes d'espinacs amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	3 Crema de carbassa amb crostons (* Trita francesa amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	4 (* Mongetes verdes amb patata Llenties guisades amb hortalisses Fruita del temps	5 Arròs amb tomàquet (* Tofu al forn amb amanida (enciam i olives) logurt sostenible natural sense sucre
8 Crema de verdures de temporada Trita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	9 Cigrons saltats amb verdures (* Nuggets vegans amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps	10 Arròs tres delícies (pastanaga i pèsols) (* Trita francesa amb amanida (enciam, pastanaga i olives) logurt sostenible natural sense sucre	11 Llacets amb salsa de tomàquet (* Seità al forn amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	12 Bròquil amb patates (* Hamburguesa vegetal a la jardineria (pèsols i pastanaga) Fruita del temps
15 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) (* Daus de seità saltats amb patates Fruita del temps	16 Arròs amb tomàquet Trita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps	17 Crema de verdures (* Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	18 (* Coliflor a la gallega Llenties guisades amb verdures Fruita del temps	19 Espaguetis a la carbonara (crema de llet, xampinyons i formatge) (* Tofu al forn amb samfaina logurt sostenible natural sense sucre
22 Crema de carbassó Trita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	23 Menú especial Sant Jordi (* Sopa vegetal amb lletres (* Nuggets vegans amb amanida (enciam, blat de moro i pipes de girasol) Pastís Sant Jordi	24 Tricolor de verdures (pastanaga, mongeta verda i carbassa) (* Hamburguesa vegetal a la planxa amb patates panaderes logurt sostenible natural sense sucre	25 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba (* Seità amb verdures al forn Fruita del temps	26 (* Puré de patates amb orenga Cigrons estofats amb espinacs Fruita del temps
29 (* Sopa vegetal amb galets (* Hamburguesa vegetal a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	30 Llenties estofades amb verdures Trita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	<div data-bbox="1243 1220 2116 1396" data-label="Section-Header"> <h1>ESCOLA SANTA DOROTEA OVOLACTOVEGETARIÀ</h1> </div>		

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Abril 2024

"Llibres, roses i dracs!"

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el "Pastís de Sant Jordi", una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 VACANCES	2 (* Pasta sense ou al pomodoro (* Pollastre arrebossat sense ou amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	3 (* Crema de carbassa sense crostons (* Llom a la planxa amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	4 Llenties guisades amb hortalisses Pernillets de pollastre al forn amb patates Fruita del temps	5 Arròs amb tomàquet Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) logurt sostenible natural sense sucre
8 Crema de verdures de temporada (* Gall dindi a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	9 Cigrons saltats amb verdures (* Llom arrebossat sense ou amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps	10 Arròs tres delícies (pernil dolç, pastanaga i pèsols) Pollastre al forn amanida (enciam, pastanaga i olives) logurt sostenible natural sense sucre	11 (* Pasta sense ou amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	12 Bròquil amb patates (* Mandonguilles sense al·lèrgens a la jardineria (pèsols i pastanaga) Fruita del temps
15 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) Estofat de vedella amb patates Fruita del temps	16 Arròs amb tomàquet (* Cues de rap al forn amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps	17 Crema de verdures Contra cuixa de pollastre a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	18 Llenties guisades amb verdures Botifarra de porc a la planxa amb amanida (tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	19 (* Pasta sense ou saltada amb xampinyons Peix fresc segons mercat al forn amb samfaina logurt sostenible natural sense sucre
22 Crema de carbassó (* Llom a la planxa amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	23 Menú especial Sant Jordi (* Sopa casolana d'au amb pasta sense ou (* Llom arrebossat sense ou amb amanida (enciam i blat de moro) (* Postre especial sense al·lèrgens	24 Tricolor de verdures (pastanaga, mongeta verda i carbassa) (* Hamburguesa mixta sense al·lèrgens a la planxa amb patates panaderes logurt sostenible natural sense sucre	25 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba (* Lluç a la marinera casolana amb verdures Fruita del temps	26 Cigrons estofats amb espinacs Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
29 (* Sopa de peix casolana amb pasta sense ou Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	30 Llenties estofades amb verdures (* Pollastre a la planxa amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	<h1>ESCOLA SANTA DOROTEA</h1> <h2>SENSE FRUITS SECS NI OU</h2> <p>*SENSE OPCIO DE PA INTEGRAL</p>		

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós

endermar
menús sostenibles

Abril 2024
"Llibres, roses i dracs!"

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el "Pastís de Sant Jordi", una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 VACANCES	2 Macarrons al pomodoro (*) Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	3 (*) Crema de carbassa sense crostons Truita francesa amb pernil dolç i amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	4 Llenties guisades amb hortalisses Pernilets de pollastre al forn amb patates Fruita del temps	5 Arròs amb tomàquet Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) logurt sostenible natural sense sucre
8 Crema de verdures de temporada Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	9 Cigrons saltats amb verdures Llom arrebossat amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps	10 Arròs tres delícies (pernil dolç, pastanaga i pèsols) Pollastre al forn amanida (enciam, pastanaga i olives) logurt sostenible natural sense sucre	11 Llacets amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	12 Bròquil amb patates (*) Mandonguilles sense al·lèrgens a la jardineria (pèsols i pastanaga) Fruita del temps
15 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) Estofat de vedella amb patates Fruita del temps	16 Arròs amb tomàquet Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps	17 Crema de verdures Contra cuixa de pollastre a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	18 Llenties guisades amb verdures Botifarra de porc a la planxa amb amanida (tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	19 Espaguetis a la carbonara (crema de llet, xampinyons i formatge) Peix fresc segons mercat al forn amb samfaina logurt sostenible natural sense sucre
22 Crema de carbassó Truita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	23 Menú especial Sant Jordi (*) Sopa d'au casolana amb lletres (*) Llom arrebossat amb amanida (enciam i blat de moro) (*) Postre especial sense al·lèrgens	24 Tricolor de verdures (pastanaga, mongeta verda i carbassa) (*) Hamburguesa mixta sense al·lèrgens a la planxa amb patates panaderes logurt sostenible natural sense sucre	25 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba (*) Lluç a la marinera casolana amb verdures Fruita del temps	26 Cigrons estofats amb espinacs Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
29 (*) Sopa de peix casolana amb galets Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	30 Llenties estofades amb verdures Truita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE FRUITS SECS *SENSE OPCIO DE PA INTEGRAL		

MENÚ ESPECIAL INTEGRAL PA INTEGRAL DENOMINACIÓ D'ORIGEN

PEIX FRESC NOVA RECEPTA PROTEÏNA VEGETAL ECOLÒGIC

ELABORACIÓ CASOLANA BENESTAR ANIMAL KM 0

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Abril 2024

“Llibres, roses i dracs!”

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el “Pastís de Sant Jordi”, una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 VACANCES	2 Macarrons al pomodoro (* Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i olives) (* Fruita del temps permesa	3 (* Crema de carbassa sense llet ni crostons (* Truita francesa amb amanida (enciam i pastanaga) (* Fruita del temps permesa	4 Llenties guisades amb hortalisses Pernillets de pollastre al forn amb patates (* Fruita del temps permesa	5 Arròs amb tomàquet Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) (* logurt natural sense lactosa
8 (* Crema de verdures de temporada sense llet Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (* Fruita del temps permesa	9 Cigrons saltats amb verdures Llom arrebossat amb amanida (enciam i tomàquet) (* Fruita del temps permesa	10 (* Arròs tres delícies (pastanaga i pèsols) Pollastre al forn amanida (enciam, pastanaga i olives) (* logurt natural sense lactosa	11 Llacets amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) (* Fruita del temps permesa	12 Bròquil amb patates (* Mandonguilles sense al·lergens a la jardinera (pèsols i pastanaga) (* Fruita del temps permesa
15 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) Estofat de vedella amb patates (* Fruita del temps permesa	16 Arròs amb tomàquet Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) (* Fruita del temps permesa	17 (* Crema de verdures sense llet Contra cuixa de pollastre a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro) (* Fruita del temps permesa	18 Llenties guisades amb verdures Botifarra de porc a la planxa amb amanida (tomàquet i blat de moro) (* Fruita del temps permesa	19 (* Espaguetis saltats amb xampinyons Peix fresc segons mercat al forn amb samfaina (* logurt natural sense lactosa
22 (* Crema de carbassó sense llet Truita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i olives) (* Fruita del temps permesa	23 Menú especial Sant Jordi (* Sopa d'au casolana amb lletres Llom arrebossat amb amanida (enciam, blat de moro i pipes de girasol) (* Postre especial sense al·lergens	24 Tricolor de verdures (pastanaga, mongeta verda i carbassa) (* Hamburguesa mixta sense al·lergens a la planxa amb patates panaderes (* logurt natural sense lactosa	25 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba (* Lluç a la marinera casolana amb verdures (* Fruita del temps permesa	26 Cigrons estofats amb espinacs Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (* Fruita del temps permesa
29 (* Sopa de peix casolana amb galets Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) (* Fruita del temps permesa	30 Llenties estofades amb verdures Truita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) (* Fruita del temps permesa	<h1>ESCOLA SANTA DOROTEA</h1> <h2>SENSE LACTOSA NI KIWI</h2> <p>*SENSE OPCIO DE PA INTEGRAL</p>		

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Abril 2024

“Llibres, roses i dracs!”

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el “Pastís de Sant Jordi”, una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 VACANCES	2 Macarrons al pomodoro (*) Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	3 (*) Crema de carbassa sense crostons Truita francesa amb pernil dolç i amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	4 (*) Mongetes verdes amb patata Pernillets de pollastre al forn amb patates Fruita del temps	5 Arròs amb tomàquet Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) logurt sostenible natural sense sucre
8 Crema de verdures de temporada Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	9 (*) Sopa juliana de verdures Llom arrebossat amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps	10 (*) Arròs tres delícies (pernil dolç i pastanaga) Pollastre al forn amanida (enciam, pastanaga i olives) logurt sostenible natural sense sucre	11 Llacets amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	12 Bròquil amb patates (*) Mandonguilles sense al·lèrgens amb salsa de tomàquet i pastanaga Fruita del temps
15 (*) Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i bròquil) Estofat de vedella amb patates Fruita del temps	16 Arròs amb tomàquet Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps	17 Crema de verdures Contra cuixa de pollastre a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	18 (*) Coliflor a la gallega Botifarra de porc a la planxa amb amanida (tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	19 Espaguetis a la carbonara (crema de llet, xampinyons i formatge) Peix fresc segons mercat al forn amb samfaina logurt sostenible natural sense sucre
22 Crema de carbassó Truita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	23 Menú especial Sant Jordi (*) Sopa d'au casolana amb lletres (*) Llom arrebossat amb amanida (enciam i blat de moro) (*) Postre especial sense al·lèrgens	24 Tricolor de verdures (pastanaga, mongeta verda i carbassa) (*) Hamburguesa mixta sense al·lèrgens a la planxa amb patates panaderes logurt sostenible natural sense sucre	25 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba (*) Lluç a la marinera casolana amb verdures Fruita del temps	26 (*) Puré de patates amb orenga Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
29 (*) Sopa de peix casolana amb galets Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	30 (*) Patates estofades amb verdures Truita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE LLEGUMS NI FRUITS SECS *SENSE OPCIO DE PA INTEGRAL		

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Abril 2024

“Llibres, roses i dracs!”

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el “Pastís de Sant Jordi”, una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 VACANCES	2 Macarrons al pomodoro (*) Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	3 (*) Crema de carbassa sense crostons Truita francesa amb pernil dolç i amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	4 (*) Mongetes verdes amb patata Pernillets de pollastre al forn amb patates Fruita del temps	5 Arròs amb tomàquet Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) logurt sostenible natural sense sucre
8 Crema de verdures de temporada Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	9 (*) Sopa juliana de verdures Llom arrebossat amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps	10 (*) Arròs tres delícies (pernil dolç i pastanaga) Pollastre al forn amanida (enciam, pastanaga i olives) logurt sostenible natural sense sucre	11 Llacets amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	12 Bròquil amb patates (*) Mandonguilles sense al·lèrgens amb salsa de tomàquet i pastanaga Fruita del temps
15 (*) Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i bròquil) Estofat de vedella amb patates Fruita del temps	16 Arròs amb tomàquet Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps	17 Crema de verdures Contra cuixa de pollastre a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	18 (*) Coliflor a la gallega Botifarra de porc a la planxa amb amanida (tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	19 Espaguetis a la carbonara (crema de llet, xampinyons i formatge) Peix fresc segons mercat al forn amb samfaina logurt sostenible natural sense sucre
22 Crema de carbassó Truita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	23 Menú especial Sant Jordi (*) Sopa d'au casolana amb lletres (*) Llom arrebossat amb amanida (enciam, blat de moro i pipes de girasol) (*) Postre especial sense al·lèrgens	24 Tricolor de verdures (pastanaga, mongeta verda i carbassa) (*) Hamburguesa mixta sense al·lèrgens a la planxa amb patates panaderes logurt sostenible natural sense sucre	25 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba (*) Lluç a la marinera casolana amb verdures Fruita del temps	26 (*) Puré de patates amb orenga Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
29 (*) Sopa de peix casolana amb galets Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	30 (*) Patates estofades amb verdures Truita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE LLEGUMS *SENSE OPCIO DE PA INTEGRAL		

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Abril 2024

“Llibres, roses i dracs!”

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el “Pastís de Sant Jordi”, una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 VACANCES	2 (* Macarrons amb oli i alfàbrega (* Pollastre arrebossat amb amanida (enciam i olives) (* Fruita del temps permesa	3 (* Crema de carbassa sense crostons Truita francesa amb pernil dolç i amanida (enciam i pastanaga) (* Fruita del temps permesa	4 (* Llenties guisades amb hortalisses (sense tomàquet) Pernillets de pollastre al forn amb patates (* Fruita del temps permesa	5 (* Arròs saltat amb orenga Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) logurt sostenible natural sense sucre
8 Crema de verdures de temporada Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) (* Fruita del temps permesa	9 (* Cigrons saltats amb verdures (sense tomàquet) (* Llom arrebossat amb amanida (enciam i olives) (* Fruita del temps permesa	10 Arròs tres delícies (pernil dolç, pastanaga i pèsols) Pollastre al forn amanida (enciam, pastanaga i olives) logurt sostenible natural sense sucre	11 (* Llacets amb oli i alfàbrega (* Lluç al forn amb amanida (pastanaga i blat de moro) (* Fruita del temps permesa	12 Bròquil amb patates (* Mandonguilles sense al·lèrgens amb pèsols i pastanaga (* Fruita del temps permesa
15 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) (* Estofat de vedella amb patates (sense tomàquet) (* Fruita del temps permesa	16 (* Arròs saltat amb orenga (* Truita francesa amb amanida (enciam i pastanaga) (* Fruita del temps permesa	17 Crema de verdures Contra cuixa de pollastre a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro) (* Fruita del temps permesa	18 (* Llenties guisades amb verdures (sense tomàquet) (* Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam i blat de moro) (* Fruita del temps permesa	19 Espaguetis a la carbonara (crema de llet, xampinyons i formatge) (* Peix fresc segons mercat al forn amb verdures logurt sostenible natural sense sucre
22 Crema de carbassó (* Truita de patates amb amanida (enciam i olives) (* Fruita del temps permesa	23 Menú especial Sant Jordi (* Sopa d'au casolana amb lletres (* Llom arrebossat amb amanida (enciam i blat de moro) (* Postre especial sense al·lèrgens	24 Tricolor de verdures (pastanaga, mongeta verda i carbassa) (* Hamburguesa mixta sense al·lèrgens a la planxa amb patates panaderes logurt sostenible natural sense sucre	25 (* Arròs amb ceba saltada (* Lluç amb verdures al forn (* Fruita del temps permesa	26 (* Cigrons estofats amb espinacs (sense tomàquet) Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) (* Fruita del temps permesa
29 (* Sopa de peix casolana amb galets (* Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam i pastanaga) (* Fruita del temps permesa	30 (* Llenties estofades amb verdures (sense tomàquet) Truita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) (* Fruita del temps permesa	<h1>ESCOLA SANTA DOROTEA</h1> <h2>SENSE LTP</h2> <p>FRUITA NO PERMESA: POMA, PERA, PRÉSSEC, ALBERCOC, CIRERA, PRUNA, PARAGUAIÀ, MADUIXA, TOMÀQUET I FRUITS SECS. *SENSE OPCIÓ DE PA INTEGRAL</p>		

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Es menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Abril 2024

“Llibres, roses i dracs!”

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el “Pastís de Sant Jordi”, una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 VACANCES	2 Macarrons al pomodoro (*) Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	3 (*) Crema de carbassa sense crostons Truita francesa amb pernil dolç i amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	4 Llenties guisades amb hortalisses Pernillets de pollastre al forn amb patates Fruita del temps	5 Arròs amb tomàquet (*) Llom al forn amb amanida (enciam i olives) logurt sostenible natural sense sucre
8 Crema de verdures de temporada Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	9 Cigrons saltats amb verdures Llom arrebossat amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps	10 Arròs tres delícies (pernil dolç, pastanaga i pèsols) Pollastre al forn amanida (enciam, pastanaga i olives) logurt sostenible natural sense sucre	11 Llacets amb salsa de tomàquet (*) Gall dindi a la planxa amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	12 Bròquil amb patates (*) Mandonguilles sense al·lergens a la jardinera (pèsols i pastanaga) Fruita del temps
15 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) Estofat de vedella amb patates Fruita del temps	16 Arròs amb tomàquet Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps	17 Crema de verdures Contra cuixa de pollastre a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	18 Llenties guisades amb verdures Botifarra de porc a la planxa amb amanida (tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	19 Espaguetis a la carbonara (crema de llet, xampinyons i formatge) (*) Ous durs amb samfaina logurt sostenible natural sense sucre
22 Crema de carbassó Truita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	23 Menú especial Sant Jordi (*) Sopa d'au casolana amb lletres (*) Llom arrebossat amb amanida (enciam i blat de moro) (*) Postre especial sense al·lergens	24 Tricolor de verdures (pastanaga, mongeta verda i carbassa) (*) Hamburguesa mixta sense al·lergens a la planxa amb patates panaderes logurt sostenible natural sense sucre	25 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba (*) Llom amb verdures al forn Fruita del temps	26 Cigrons estofats amb espinacs Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
29 (*) Sopa vegetal casolana amb galets Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	30 Llenties estofades amb verdures Truita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	ESCOLA SANTA DOROTEA SENSE PEIX NI NOUS *SENSE OPCIÓ DE PA INTEGRAL		

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Abril 2024

“Llibres, roses i dracs!”

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el “Pastís de Sant Jordi”, una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 VACANCES	2 Macarrons al pomodoro (*) Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	3 (*) Crema de carbassa sense crostons Truita francesa amb pernil dolç i amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	4 Llenties guisades amb hortalisses Pernillets de pollastre al forn amb patates Fruita del temps	5 Arròs amb tomàquet (*) Llom al forn amb amanida (enciam i olives) logurt sostenible natural sense sucre
8 Crema de verdures de temporada Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	9 Cigrons saltats amb verdures Llom arrebossat amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps	10 Arròs tres delícies (pernil dolç, pastanaga i pèsols) Pollastre al forn amanida (enciam, pastanaga i olives) logurt sostenible natural sense sucre	11 Llacets amb salsa de tomàquet (*) Gall dindi a la planxa amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	12 Bròquil amb patates (*) Mandonguilles sense al·lèrgens a la jardineria (pèsols i pastanaga) Fruita del temps
15 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) Estofat de vedella amb patates Fruita del temps	16 Arròs amb tomàquet Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps	17 Crema de verdures Contra cuixa de pollastre a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	18 Llenties guisades amb verdures Botifarra de porc a la planxa amb amanida (tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	19 Espaguetis a la carbonara (crema de llet, xampinyons i formatge) (*) Ous durs amb samfaina logurt sostenible natural sense sucre
22 Crema de carbassó Truita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	23 Menú especial Sant Jordi (*) Sopa d'au casolana amb lletres (*) Llom arrebossat amb amanida (enciam, blat de moro i pipes de girasol) (*) Postre especial sense al·lèrgens	24 Tricolor de verdures (pastanaga, mongeta verda i carbassa) (*) Hamburguesa mixta sense al·lèrgens a la planxa amb patates panaderes logurt sostenible natural sense sucre	25 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba (*) Llom amb verdures al forn Fruita del temps	26 Cigrons estofats amb espinacs Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
29 (*) Sopa vegetal casolana amb galets Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	30 Llenties estofades amb verdures Truita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	<h1>ESCOLA SANTA DOROTEA</h1> <h2>SENSE PEIX</h2>		

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Abril 2024

"Llibres, roses i dracs!"

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el "Pastís de Sant Jordi", una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 VACANCES	2 Macarrons al pomodoro (* Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	3 (* Crema de carbassa sense llet ni crostons (* Truita francesa amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	4 Llenties guisades amb hortalisses Pernillets de pollastre al forn amb patates Fruita del temps	5 Arròs amb tomàquet Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) (* logurt de soja
8 (* Crema de verdures de temporada sense llet Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	9 Cigrons saltats amb verdures Llom arrebossat amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps	10 (* Arròs tres delícies (pastanaga i pèsols) Pollastre al forn amanida (enciam, pastanaga i olives) (* logurt de soja	11 Llacets amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	12 Bròquil amb patates (* Mandonguilles d'au sense al·lèrgens a la jardineria (pèsols i pastanaga) Fruita del temps
15 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) (* Estofat de gall dindi amb patates Fruita del temps	16 Arròs amb tomàquet Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps	17 (* Crema de verdures sense llet Contra cuixa de pollastre a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	18 Llenties guisades amb verdures Botifarra de porc a la planxa amb amanida (tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	19 (* Espaguetis saltats amb xampinyons Peix fresc segons mercat al forn amb samfaina (* logurt de soja
22 (* Crema de carbassó sense llet Truita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	23 Menú especial Sant Jordi (* Sopa d'au casolana amb lletres Llom arrebossat amb amanida (enciam, blat de moro i pipes de girasol) (* Postre especial sense al·lèrgens	24 Tricolor de verdures (pastanaga, mongeta verda i carbassa) (* Hamburguesa d'au sense al·lèrgens a la planxa amb patates panaderes (* logurt de soja	25 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba (* Lluç a la marinera casolana amb verdures Fruita del temps	26 Cigrons estofats amb espinacs Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
29 (* Sopa de peix casolana amb galets Botifarra de porc a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	30 Llenties estofades amb verdures Truita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	<div data-bbox="1243 1220 2116 1396" data-label="Section-Header"> <h1>ESCOLA SANTA DOROTEA</h1> <h2>SENSE PLV</h2> <p>*SENSE OPCIÓ DE PA INTEGRAL</p> </div>		

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



endermar
menús sostenibles

Abril 2024

“Llibres, roses i dracs!”

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el “Pastís de Sant Jordi”, una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 VACANCES	2 Macarrons al pomodoro (*) Croquetes d'espinacs amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	3 Crema de carbassa amb crostons (*) Truita francesa amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	4 Llenties guisades amb hortalisses Pernilets de pollastre al forn amb patates Fruita del temps	5 Arròs amb tomàquet Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) Iogurt sostenible natural sense sucre
8 Crema de verdures de temporada Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	9 Cigrons saltats amb verdures (*) Nuggets vegans amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps	10 Arròs tres delícies (pastanaga i pèsols) Pollastre al forn amanida (enciam, pastanaga i olives) Iogurt sostenible natural sense sucre	11 Llacets amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	12 Bròquil amb patates (*) Mandonguilles d'au a la jardineria (pèsols i pastanaga) Fruita del temps
15 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) (*) Estofat de gall dindi amb patates Fruita del temps	16 Arròs amb tomàquet Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps	17 Crema de verdures Contra cuixa de pollastre a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	18 Llenties guisades amb verdures (*) Botifarra d'au a la planxa amb amanida (tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	19 Espaguetis a la carbonara (crema de llet, xampinyons i formatge) Peix fresc segons mercat al forn amb samfaina Iogurt sostenible natural sense sucre
22 Crema de carbassó Truita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	23 Menú especial Sant Jordi Sopa d'au amb lletres Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, blat de moro i pipes de girasol) Pastís Sant Jordi	24 Tricolor de verdures (pastanaga, mongeta verda i carbassa) (*) Hamburguesa d'au a la planxa amb patates panaderes Iogurt sostenible natural sense sucre	25 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba Lluç a la marinera amb verdures Fruita del temps	26 Cigrons estofats amb espinacs Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
29 Sopa de peix amb galets (*) Botifarra d'au a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	30 Llenties estofades amb verdures Truita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	<h1>ESCOLA SANTA DOROTEA</h1> <h1>SENSE PORC NI VEDELLA</h1>		



MENÚ ESPECIAL INTEGRAL PA INTEGRAL DENOMINACIÓ D'ORIGEN PEIX FRESC NOVA RECEPTA PROTEINA VEGETAL ECOLÒGIC ELABORACIÓ CASOLANA BENESTAR ANIMAL Venda de proximitat KM 0

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós



Abril 2024

“Llibres, roses i dracs!”

El 23 d'abril, els carrers de Catalunya s'omplen de màgia amb la diada de Sant Jordi, on la valentia i l'amor se celebren amb llibres i roses.

Aquest any, com sempre inspirats en aquesta tradició tan arrelada, amb postres com el “Pastís de Sant Jordi”, una delícia feta amb pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, adornat amb dolçor i fantasia.

Recordem també que és el Dia Internacional del Llibre, una ocasió perfecta per fomentar la lectura i compartir estones culturals en família.

Gaudiu d'aquest dia tan especial, regalant una rosa, compartint un bon llibre i degustant un pastís exquisit.

Bona diada de Sant Jordi!



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1 VACANCES	2 Macarrons al pomodoro (*) Croquetes d'espinacs amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	3 Crema de carbassa amb crostons (*) Truita francesa amb amanida (enciam i pastanaga) Fruita del temps	4 Llenties guisades amb hortalisses Pernilets de pollastre al forn amb patates Fruita del temps	5 Arròs amb tomàquet Peix fresc segons mercat al forn amb amanida (enciam i olives) Iogurt sostenible natural sense sucre
8 Crema de verdures de temporada Truita de patates amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	9 Cigrons saltats amb verdures (*) Nuggets vegans amb amanida (enciam i tomàquet) Fruita del temps	10 Arròs tres delícies (pastanaga i pèsols) Pollastre al forn amanida (enciam, pastanaga i olives) Iogurt sostenible natural sense sucre	11 Llacets amb salsa de tomàquet Lluç al forn amb amanida (tomàquet, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps	12 Bròquil amb patates (*) Mandonguilles d'au a la jardineria (pèsols i pastanaga) Fruita del temps
15 Minestra de verdures (pastanaga, mongeta verda i pèsols) Estofat de vedella amb patates Fruita del temps	16 Arròs amb tomàquet Truita francesa amb amanida (enciam, tomàquet i pastanaga) Fruita del temps	17 Crema de verdures Contra cuixa de pollastre a l'allet amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	18 Llenties guisades amb verdures (*) Botifarra d'au a la planxa amb amanida (tomàquet i blat de moro) Fruita del temps	19 Espaguetis a la carbonara (crema de llet, xampinyons i formatge) Peix fresc segons mercat al forn amb samfaina Iogurt sostenible natural sense sucre
22 Crema de carbassó Truita de patates amb amanida (enciam, tomàquet i olives) Fruita del temps	23 Menú especial Sant Jordi Sopa d'au amb lletres Pollastre arrebossat amb amanida (enciam, blat de moro i pipes de girasol) Pastís Sant Jordi	24 Tricolor de verdures (pastanaga, mongeta verda i carbassa) (*) Hamburguesa d'au a la planxa amb patates panaderes Iogurt sostenible natural sense sucre	25 Arròs amb tomàquet sofregit amb ceba Lluç a la marinera amb verdures Fruita del temps	26 Cigrons estofats amb espinacs Cuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives) Fruita del temps
29 Sopa de peix amb galets (*) Botifarra d'au a la planxa amb amanida (enciam, pastanaga i tomàquet) Fruita del temps	30 Llenties estofades amb verdures Truita francesa amb amanida (enciam i blat de moro) Fruita del temps	<h1>ESCOLA SANTA DOROTEA</h1> <h2>SENSE PORC</h2>		

Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar

Els menús son cuinats a part, per caràcter mèdic, cultural i/o religiós