

# Menú escola Joaquim Salarich

## ABRIL 2021

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Es donarà fruita ecològica i/o de proximitat un cop per setmana. <a href="#">Producte ECO / integral.</a>	Pa integral un dia a la setmana. Ús exclusiu d'oli d'oliva per cuinar i amanir.		<b>1</b>  VACANCES	<b>2</b>  VACANCES
<b>5</b>  VACANCES	Arròs amb salsa de tomàquet <b>6</b> Croquetes de pollastre amb guarnició de pastanaga i blat de moro logurt natural <a href="#">ECO</a> sense sucre	<b>7</b>  Coliflor amb patata Trita de pernil i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	<b>8</b>  Sopa de brou amb pistons Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet i guarnició de patates cub Fruita del temps	<b>9</b>  Mongetes blanques estofades amb hortalisses Fogoner a la llaua i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps
Arròs amb verdures <b>12</b> Pit de pollastre amb salsa de formatge i amanida d'enciam i pastanaga Fruita del temps	Amanida completa amb remolatxa i pera <b>13</b> Espirals amb bolonyesa vegetal logurt natural <a href="#">ECO</a> sense sucre	Cigrons a la provençal <b>14</b> Porc agredolç i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Trinxat de col i patata <b>15</b> Lluç al forn amb salsa de tomàquet Fruita del temps	Escudella barrejada <b>16</b> Trita de patates i amanida d'enciam i olives Fruita del temps
Amanida completa amb ou dur i cavalla <b>19</b> Llenties estofades amb arròs i hortalisses Fruita del temps	Bledes amb patata <b>20</b> Trita de formatge i amanida d'enciam i remolatxa Fruita del temps	Arròs a la milanesa <b>21</b> Peix fresc al forn i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	Mongeta tendra amb patata <b>22</b> Pollastre al forn amb taronja i amanida d'enciam i col llombarda Fruita del temps	<b>Àpat especial de Sant Jordi</b> <b>23</b> Sopa de lletres Llibrets de pernil i formatge amb guarnició de xips Pastís de xocolata
Espinacs amb patata <b>26</b> Pollastre al curri amb guarnició d'arròs blanc Fruita del temps	Mongetes blanques estofades amb hortalisses <b>27</b> Trita de carbassó i amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Crema de pastanaga i patata <b>28</b> Vedella a la jardinera Fruita del temps	Macarrons <a href="#">integrals</a> a la napolitana <b>29</b> Rap a la romana i amanida d'enciam i olives Fruita del temps	<b>FESTIU</b> <b>30</b>

# EL PA DE SANT JORDI

El 23 d'abril se celebra la coneguda Diada de Sant Jordi, símbol de la cultura i l'amor en la tradició catalana. És un dia per regalar roses i llibres a les persones que estimes.

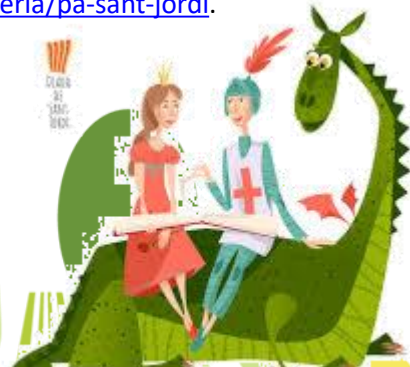
L'any 1988, el forner Eduard Crespo va inventar el Pa de Sant Jordi i encara ara se segueix cuinant en els nostres forns de pa. Es caracteritza per tenir bandes alternes de formatge i sobrassada que creen un dibuix de les quatre barres catalanes.

Us animem a fer-lo a casa! Necessitarem:

- Massa de pa suís.
- Sobrassada.
- Formatge parmesà.
- Nous picades.



Per a la seva elaboració podeu seguir els passos de:  
<https://catalunyacuina.com/patisserie/pa-sant-jordi>.



## Desglossament dels plats

Tots aquells plats guisats o estofats es cuinen amb una base de sofregit de ceba, tomàquet, pebrot vermell, pebrot verd, all i oli d'oliva.



### Sopa de brou amb pasta:

pasta per a sopa, pollastre, os de vedella, gallina, patata, pastanaga, api, nap, xirivia, porro i sal.

### Llegums estofats amb hortalisses:

llegums, tomàquet, ceba, pastanaga, pebrot verd, pebrot vermell, all, llorer, oli d'oliva i sal.

### Peix a la llauna:

peix, pebre vermell, vinagre de vi negre, oli d'oliva i sal.

### Arròs amb verdures:

arròs, tomàquet, ceba, all, pebrot verd, mongeta tendra, pastanaga, pèsols, oli d'oliva i sal.

### Pasta amb salsa bolonyesa vegetal:

pasta, tomàquet, ceba, all, seitan, pastanaga, llorer, oli d'oliva i sal.

### Cigrons a la provençal:

cigrons, tomàquet, ceba, pastanaga, pebrot verd, pebrot vermell, llorer, herbes provençals, oli d'oliva i sal.

### Porc agredolç:

carn magra de porc, ceba, mostassa, mel, salsa de soja i oli d'oliva.

### Trinxat de col i patata:

patata, col, bacó i oli d'oliva.

### Escudella barrejada:

fideus, mongetes blanques, cigrons, pollastre, os de vedella, gallina, patata, pastanaga, api, nap, xirivia, porro i sal.

### Arròs a la milanesa:

arròs, tomàquet, ceba, all, pèsols, pernil dolç, formatge ratllat, oli d'oliva i sal.

### Pollastre al forn amb taronja:

pollastre, taronja, ceba, all, pebre negre, oli d'oliva i sal.

### Pollastre al curri:

pollastre, ceba, llet, maizena, curri, oli d'oliva i sal.

### Vedella a la jardineria:

filet de vedella, tomàquet, pastanaga, pèsols, pebrot verd, pebrot vermell, ceba, all, oli d'oliva i sal.

### Pasta a la napolitana:

pasta, tomàquet, carbassó, pastanaga, ceba, oli d'oliva i sal.

- Font: <https://www.cuinateca.cat/gastronomia-catalana/un-sant-jordi-gastronomic/>.
- Imatge: <https://www.barcelonaturisme.com/vv3/es/page/3145/pa-de-sant-jordi.html>.