



endermar

# ENDER CONSELL

MAIG 2019



ESCOLA MARE DE DÉU DE LA SOLEDAT SALESIANES DE SANT ANDREU

## SENSE GLUTEN

### El 24 de maig celebrem la festa de Maria Auxiliadora

Històricament, la difusió del títol de Maria "Auxiliadora dels cristians", es va iniciar al voltant de 1558, quan era esmentada en escrits del santuari de Loreto (Itàlia).

No obstant això, hi ha tres dates que marquen la divulgació universal de la devoció a la Mare de Déu sota el títol d'"Auxiliadora dels cristians", sent la primera d'elles el 7 d'octubre de 1571, el dia de la batalla de Lepant.

En aquesta ocasió, la flota cristiana va derrotar als turcs amb l'auxili de Maria. Després de la victòria, la invocació de "Maria, auxiliadora dels cristians" es va estendre, de boca en boca, pels soldats supervivents de Lepant, per tot Europa.

La segona data important és el 12 de setembre de 1683, data en que el rei Joan Sobieski de Polònia, encara que amb un exèrcit reduït, es enfrontà a Maria Auxiliadora i va aconseguir fer retirar a l'exèrcit rus.

Finalment, el 24 de maig de 1814, el papa Pius VII, alliberat de la presó napoleònica per la intervenció de la Mare de Déu, va entrar a Roma triomfalment. Uns mesos després, va establir la festivitat de "Maria Auxiliadora".

		<b>Dimecres 1</b>	<b>Dijous 2</b>	<b>Divendres 3</b>
		<b>FESTIU</b>	Llenties estofades amb verdures (carbassó, pastanaga i ceba) Botifarra de porc amb amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps	Amanida d'arròs (tomàquet, blat de moro, pastanaga i olives negres) Suquet de caella amb patates logurt
<b>Dilluns 6</b>	<b>Dimarts 7</b>	<b>Dimecres 8</b>	<b>Dijous 9</b>	<b>Divendres 10</b>
Saltat de mongeta verda, pastanaga i xampinyons (* Llom al forn amb patates Fruita del temps	Empedrat de cigrons (tonyina, pebrot, ceba i olives) Truita de patates amb amanida de tomàquet i cogombre Fruita del temps	Paella de verdures (carbassó, albergínia, ceba, pebrot) Pollastre al orenga amb amanida d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps	(* Amanida de pasta sense gluten (pastanaga, blat de moro i olives) (* Abadeig al forn amb niu de ceba i patata panadera logurt	Bròquil saltat amb all i ceba Estofat de vedella a la jardinera Fruita del temps
<b>Dilluns 13</b>	<b>Dimarts 14</b>	<b>Dimecres 15</b>	<b>Dijous 16</b>	<b>Divendres 17</b>
<b>MARIA MAZZARELLO</b>  <b>PICNICS</b>	Mongetes blanques estofades amb verdures Cap de llom rostit amb amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps	Amanida d'estiu (patata, blat de moro, tonyina, pebrot i olives) Gall dindi al xilindrón (tomàquet, ceba i pebrot vermell) Fruita del temps	Arròs a la cassola amb carbassa i bolets Peix fresc al forn amb amanida d'enciam i olives Natilla/ Flam	Vichysoisse (* Pollastre empanat (sense gluten) amb amanida (tomàquet, cogombre i pebrot) Fruita del temps
<b>Dilluns 20</b>	<b>Dimarts 21</b>	<b>Dimecres 22</b>	<b>Dijous 23</b>	<b>Divendres 24</b>
(* Macarrons sense gluten a la carbonara (ceba, nata i bacó) Truita d'espínacs amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Minestra de verdures (* Mandonguilles (sense gluten) amb salsa de tomàquet i timbal d'arròs Fruita del temps	Amanida de llenties (pastanaga, blat de moro, pebrot i ceba) Estofat de gall d'indi Fruita del temps	Arròs amb tomàquet (* Filet de lluç arrebossat (sense gluten) amb amanida d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps	<b>MARIA AUXILIADORA</b> Amanida russa (patata, mongeta verda, pastanaga, ou dur i maionesa) Pollastre al forn amb xips (* logurt
<b>Dilluns 27</b>	<b>Dimarts 28</b>	<b>Dimecres 29</b>	<b>Dijous 30</b>	<b>Divendres 31</b>
Bledes amb patata saltada amb pernil (* Truita francesa amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Cigrons estofats amb carbassa Llom amb salsa de poma i amanida d'enciam i cogombre Fruita del temps	(* Gaspatxo (sopa freda de tomàquet) (sense crostons de pa torrat) Hamburguesa de pollastre amb patates fregides Fruita del temps	(* Fideus sense gluten a la cassola amb verdures Bacallà al forn amb samfaina (albergínia, tomàquet, ceba i pebrot) logurt	<b>JORNADA GASTRONÓMICA HAWAIANA</b> Amanida hawaina amb pinya Pollastre huli huli amb timbal d'arròs Gelatina