



# ENDER CONSELL

## MAIG 2019

### 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 vencer 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".

## ESCOLA MARE DE DÉU DE LA SOLEDAT SALESIANES DE SANT ANDREU

# SENSE LACTOSA

### Dimecres 1

## FESTIU

### Dijous 2

Llenties estofades amb  
verdures (carbassó,  
pastanaga i ceba)  
Botifarra de porc amb  
amanida d'enciam i cogombre  
Fruita del temps

### Divendres 3

Amanida d'arròs  
(tomàquet, blat de moro,  
pastanaga i olives negres)  
Suquet de caella amb  
patates  
(\*) logurt sense lactosa

### Dilluns 6

Saltat de mongeta  
verda, pastanaga i  
xampinyons  
(\*) Llom al forn amb  
patates  
Fruita del temps

### Dimarts 7

Empedrat de cigrons  
(tonyina, pebrot, ceba i  
olives)  
Truita de patates amb  
amanida de tomàquet i  
cogombre  
Fruita del temps

### Dimecres 8

Paella de verdures  
(carbassó, albergínia, ceba,  
pebrot)  
Pollastre al orenga amb  
amanida d'enciam i pipes  
de gira-sol  
Fruita del temps

### Dijous 9

Amanida de pasta  
(pastanaga, blat de moro i  
olives)  
Hamburguesa de peix amb  
niu de ceba i patata panadera  
(\*) logurt sense lactosa

### Divendres 10

Bròquil saltat amb all i  
ceba  
Estofat de vedella a la  
jardinera  
Fruita del temps

### Dilluns 13

MARIA MAZZARELLO



## PICNICS

### Dimarts 14

Mongetes blanques  
estofades amb verdures  
Cap de llom rostit amb  
amanida d'enciam i  
cogombre  
Fruita del temps

### Dimecres 15

Amanida d'estiu (patata,  
blat de moro, tonyina, pebrot  
i olives)  
Gall dindi al xilindrón  
(tomàquet, ceba i pebrot  
vermell)  
Fruita del temps

### Dijous 16

Arròs a la cassola amb  
carbassa i bolets  
Peix fresc al forn amb  
amanida d'enciam i olives  
(\*) logurt sense lactosa

### Divendres 17

(\*) Vichysoise (sense llet)  
Pollastre empanat amb  
taboulé de cuscús  
(tomàquet, cogombre i  
pebrot)  
Fruita del temps

### Dilluns 20

(\*) Macarrons saltats amb  
ceba i xampinyons  
Truita d'espínacs amb  
amanida d'enciam i  
pastanaga ratllada  
Fruita del temps

### Dimarts 21

Minestra de verdures  
Mandonguilles amb salsa  
de tomàquet i timbal  
d'arròs  
Fruita del temps

### Dimecres 22

Amanida de llenties  
(pastanaga, blat de moro,  
pebrot i ceba)  
Estofat de gall d'indi  
Fruita del temps

### Dijous 23

Arròs amb tomàquet  
Filet de lluç arrebossat  
amb amanida d'enciam i  
pipes de gira-sol  
Fruita del temps

### Divendres 24

MARIA AUXILIADORA  
Amanida russa (patata,  
mongeta verda, pastanaga, ou  
dur i maionesa)  
Pollastre al forn amb xips  
(\*) logurt sense lactosa

### Dilluns 27

(\*) Bledes amb patata  
saltada amb ceba  
(\*) Truita francesa amb  
amanida d'enciam i  
tomàquet  
Fruita del temps

### Dimarts 28

Cigrons estofats amb  
carbassa  
(\*) Llom al forn amb  
amanida d'enciam i  
cogombre  
Fruita del temps

### Dimecres 29

(\*) Gaspatxo (sopa freda  
de tomàquet) (sense  
crostons de pa torrat)  
Hamburguesa de pollastre  
amb patates fregides  
Fruita del temps

### Dijous 30

Fideus a la cassola amb  
verdures  
Bacallà al forn amb  
samfaina (albergínia,  
tomàquet, ceba i pebrot)  
(\*) logurt sense lactosa

### Divendres 31

JORNADA GASTRONÒMICA  
HAWAIANA  
(\*) Amanida hawaiana amb  
pinya (sense pernil dolç)  
Pollastre huli amb  
timbal d'arròs  
Gelatina



Menús elaborats per l'equip de nutrició i dietètica d'Endermar  
Empresa certificada ISO 9001.

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