



# 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 exercit reduït, es enfrontava a Maria Auxiliadora i va aconseguir vencer a l'exercit 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 LLENTIES

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