



ESCOLA MARE DE DÉU DE LA SOLEDAT SALESIANES DE SANT ANDREU

SENSE OU

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".

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) (* Lluç al forn 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 sense ou (pastanaga, blat de moro i olives) Hamburguesa de peix amb niu de ceba i patata panadera logurt	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	Divendres 17 Vichysoisse (* Pollastre empanat (sense ou) amb amanida (tomàquet, cogombre i pebrot) Fruita del temps
Dilluns 20 (* Pasta sense ou a la carbonara (ceba, nata i bacó) (* Llom al forn amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada Fruita del temps	Dimarts 21 Minestra de verdures (* Mandonguilles (sense ou) amb salsa de tomàquet i timbal d'arròs Fruita del temps	Dimecres 22 Amanida de lleties (pastanaga, blat de moro, pebrot i ceba) Estofat de gall d'indi Fruita del temps	Dijous 23 Arròs amb tomàquet (* Filet de lluç arrebossat (sense ou) amb amanida d'enciam i pipes de gira-sol Fruita del temps	Divendres 24 MARIA AUXILIADORA (* Amanida russa (patata, mongeta verda, pastanaga) (sense ou dur ni maionesa) Pollastre al forn amb xips (* logurt
Dilluns 27 Bledes amb patata saltada amb pernil (* Perca al forn amb amanida d'enciam i tomàquet Fruita del temps	Dimarts 28 Cigrons estofats amb carbassa Llom amb salsa de poma i 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 sense ou a la cassola amb verdures Bacallà al forn amb samfaina (albergínia, tomàquet, ceba i pebrot) logurt	Divendres 31 JORNADA GASTRONÒMICA HAWAIANA Amanida hawaina amb pinya Pollastre huli huli amb timbal d'arròs Gelatina