



endermar

# ENDER CONSELL

MAIG 2019



ESCOLA MARE DE DÉU DE LA SOLEDAT  
SALESIANES DE SANT ANDREU  
**SENSE TOMÀQUET, FRUITS SECS,  
LLET, LLENTIES, BLAT DE MORO,  
PRÉSSEC, MADUIXES, PINYA,  
ALBERCOC NI FIGA**

## 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 què el rei Joan Sobieski de Polònia, encara que amb un exercit reduït, es encaminat a Maria Auxiliadora i va 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".

		<b>Dimecres 1</b>	<b>Dijous 2</b>	<b>Divendres 3</b>
		<b>FESTIU</b>	(*) Crema de verdures (sense llet) Botifarra de porc amb amanida d'enciam i cogombre (*) Fruita del temps permesa	(*) Amanida d'arròs (pastanaga i olives negres) (sense tomàquet i blat de moro) (*) Caella al forn 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 permesa	Empedrat de cigrons (tonyina, pebrot, ceba i olives) (*) Truita de patates amb amanida d'enciam i cogombre (*) Fruita del temps permesa	Paella de verdures (carbassó, albergínia, ceba, pebrot) (*) Pollastre al orenga amb amanida d'enciam i pastanaga (*) Fruita del temps permesa	(*) Amanida de pasta (pastanaga i olives) (sense blat de moro) Hamburguesa de peix amb niu de ceba i patata panadera logurt	Bròquil saltat amb all i ceba (*) Gall dindi al forn amb patates (*) Fruita del temps permesa
<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 bullides Cap de llom rostit amb amanida d'enciam i cogombre (*) Fruita del temps permesa	(*) Amanida d'estiu (patata, tonyina, pebrot i olives) (sense blat de moro) (*) Gall dindi al forn amb verdures (ceba i pebrot vermell) (*) Fruita del temps permesa	(*) Arròs blanc amb carbassa i bolets Peix fresc al forn amb amanida d'enciam i olives Natilla/ Flam	(*) Vichysoise (sense llet) (*) Pollastre empanat amb taboulé de cuscús (cogombre i pebrot) (sense tomàquet) (*) Fruita del temps permesa
<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) Truita d'espínacs amb amanida d'enciam i pastanaga ratllada (*) Fruita del temps permesa	Minestra de verdures (*) Mandonguilles amb timbal d'arròs (sense tomàquet) (*) Fruita del temps permesa	(*) Amanida de pasta (pastanaga, pebrot i ceba) (sense blat de moro) (*) Gall d'indi al forn amb verdures (*) Fruita del temps permesa	(*) Arròs bullit (*) Filet de lluç arrebossat amb amanida d'enciam i olives (*) Fruita del temps permesa	<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 Ous empanats amb amanida d'enciam i tomàquet (*) Fruita del temps permesa	(*) Cigrons bullits amb carbassa Llom amb salsa de poma i amanida d'enciam i cogombre (*) Fruita del temps permesa	(*) Crema de carbassó (sense llet) Hamburguesa de pollastre amb patates fregides (*) Fruita del temps permesa	(*) Pasta saltada amb verdures (*) Bacallà al forn amb verdures (albergínia, ceba i pebrot)(sense tomàquet) logurt	<b>JORNADA GASTRONÒMICA HAWAIANA</b> (*) Amanida hawaina amb pinya (enciam, pernil dolç i pinya)(sense blat de moro) Pollastre huli huli amb timbal d'arròs Gelatina