



<p>Dilluns 5</p> <p>DILLUNS DE PASQUA</p>	<p>Dimarts 6</p> <p>Pasta al pesto (oli, alfàbrega, formatge i anous) Truita francesa amb verdures (ceba, pastanaga, albergínia i mongeta verda) Fruita del temps</p>	<p>Dimecres 7</p> <p>Arròs a la cubana (tomàquet, oli i sal) Salmó al forn amb amanida Flam de vainilla</p>	<p>Dijous 8</p> <p>(*) Llenties amb verdures (tomàquet, pastanaga, pebrot verd i vermell) Pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives verdes) Fruita del temps</p>	<p>Divendres 9</p> <p>Tricolor de verdures (patata, mongeta verda i pastanaga) (*) Hamburguesa d'au amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps</p>
<p>Dilluns 12</p> <p>Macarrons napolitana amb formatge (tomàquet i orenga) Goulash de vedella amb pastanaga i patata Fruita del temps</p>	<p>Dimarts 13</p> <p>Mongetes blanques amb verdures (carbassó, pastanaga, pebrot verd i vermell) Bacallà al forn amb amanida (enciam, olives i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p>Dimecres 14</p> <p>Paella marinera (ceba, tomàquet, pèsols, pebrot verd i vermell) Truita de carbassó amb amanida (enciam, pastanaga i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p>Dijous 15</p> <p>Crema de carbassa Lluç al forn amb verdures (ceba, pastanaga, albergínia i mongeta verda) logurt</p>	<p>Divendres 16</p> <p>Cigrons amb tomàquet i ou dur Contraçuixa de pollastre al forn amb amanida (enciam, pastanaga i olives verdes) Fruita del temps</p>
<p>Dilluns 19</p> <p>Minestra de verdures Truita de patata amb amanida (enciam, olives i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p>Dimarts 20</p> <p>(*) Arròs blanc amb ou dur Llucet a l'allet amb amanida (enciam, pastanaga i olives verdes) Fruita del temps</p>	<p>Dimecres 21</p> <p>Mongeta verda amb patata (*) Bacallà al forn amb xampinyons Fruita del temps</p>	<p>Dijous 22</p> <p>Cigrons estofats amb verdures (porro, pastanaga, carbassó, pebrot verd i vermell) Cuixa de pollastre al mix grill amb amanida (enciam, olives i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p>Divendres 23</p> <p>JORNADA DE SANT JORDI</p> <p>(*) <i>Pasta al aglio e oleo</i> (oli i all) (*) <i>Varetes de lluç amb salsa barbacoa i patates fregides</i> <i>Pastís de Sant Jordi</i></p>
<p>Dilluns 26</p> <p>Espinacs amb patata (*) Botifarra d'au amb amanida (enciam, pastanaga i olives verdes) Fruita del temps</p>	<p>Dimarts 27</p> <p>Arròs amb tomàquet Daus de pollastre amb verdures (ceba, pastanaga, albergínia i mongeta verda) Fruita del temps</p>	<p>Dimecres 28</p> <p>(*) Mongetes blanques amb verdures (ceba, pastanaga, pebrot verd i vermell) Truita francesa amb amanida (enciam, pastanaga, olives verdes i blat de moro) Fruita del temps</p>	<p>Dijous 29</p> <p>Fideuà de verdures (carbassó, pastanaga, pebrot verd i vermell) Bacallà amb samfaina (albergínia, carbassó, pebrot vermell, pebrotverd i ceba) logurt</p>	<p>Divendres 30</p> <p>Llenties amb verdures (carbassó, pastanaga, pebrot verd i vermell) (*) Croquetes d'espínacs amb amanida (enciam, olives i blat de moro) Fruita del temps</p>

"ROSES, LLIBRES I AMANTS."

L'origen d'aquesta celebració és la famosa llegenda de Sant Jordi i del Drac. Un príncep valent, una bonica princesa en dificultats, una lluita contra una bèstia aterridora i un final feliç amb una rosa enamorada.

La diada de Sant Jordi és una celebració on es troben cultura i romanç. Es regalen llibres i flors. Per aquest motiu, també es coneix com el patró dels enamorats a Catalunya.

Aquest dia tindrem pastís de Sant Jordi. La recepta és un pa de pessic, mousse de nata, xocolata i crema, que podem decorar com vulguem.

Que tinguis una bona diada!!!

