

Menú abril 2024

SENSE AVELLANES, MONGETES BLANQUES NI LLENTIES



23 D'ABRIL **Som Artistes!**

Celebrem el mes de Sant Jordi i el Dia del Llibre amb l'art literari de la Caterina Albert.

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
FESTIU	Amanida d'arròs s/fruits secs Truita de calçots amb cogombre i raves Fruita de temporada	Crema de bròquil Botifarra de pagès amb tomàquet amanit s/seques Poma al forn	Tallarines amb oli d'alfàbrega i formatge s/fruits secs Halibut al forn amb verdures i tomàquet al forn Iogurt natural	Mongeta tendra amb patates Rodó de gall dindi amb pastanaga i xampinyons Fruita de temporada
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Arròs amb salsa de tomàquet Remenat d'ou i albergínia amb enciam, raves i blat de moro Fruita de temporada	Crema de carbassó s/crotons de pa Aletes de pollastre al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Sopa vegetal amb galets Llom al forn amb amanida de temporada Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada	Cigrons amb espinacs Magra d'au arrebossada s/fruits secs amb enciam s/pipes torrades Flam
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Espirals amb verdures Fogoner a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Crema de moniato Fideus a la marinera Fruita de temporada	Patates estofades Pollastre al curri s/fruits secs amb tomàquet amanit Iogurt natural	Arròs caldós amb verdures Truita paisana amb enciam tres colors Fruita de temporada	Coliflor i patata bullida Magra de porc al forn amb pastanaga i xampinyons Fruita de temporada
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Arròs al forn amb sofregit i faves Hamburguesa de vedella (s/fruits secs) amb amanida i xips de carbassó s/fruits secs Fruita de temporada	Trinxat de bledes i oli d'all Daus de pollastre marinats s/fruits secs amb enciam i remolatxa Galetes s/fruits secs ni derivats	Patates estofades Remenat d'ou i espinacs amb enciam i taronia s/panses Fruita de temporada	Sopa minestrone Blanqueta de gall dindi al forn amb bresa de verdures Fruita de temporada	Espaguetis amb salsa de tomàquet s/bolonvesa Lluç al forn amb ceba, pebrots i tomàquet natural Fruita de temporada
DILLUNS 29	DIMARTS 30	24 D'ABRIL Aquest mes, i en honor a la Caterina Albert, provem receptes de la terra. Que aprofiti el tastet català!		
Patates estofades Truita de carbassó amb enciam, tomàquet i blat de moro Fruita de temporada	Paella mixta Gallineta al forn amb enciam meravella i coqombre Fruita de temporada	 Alerta per sequia! Sabíeu que per a produir 1 kg de llegums es necessiten 1.250 l d'aigua, mentre que per produir 1 kg de vedella se'n necessiten 13.000?		

- TOT EL PEIX ÉS SENSE ESPINES.
- FRUITA DE TEMPORADA. TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.
- ES COMPROVARÀ QUE ELS PRODUCTES NO CONTINGUIN ELS ALIMENTS NO TOLERATS, ES COURAN ELS ALIMENTS EN ESTRIS EXCLUSIUS I ES FREGIRAN EN OLI NOU.