



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 Truita de calçots amb cogombre i raves Fruita de temporada / Pa	Crema de bròquil Seques amb verdures s/botifarra i tomàquet amanit Poma al forn / Pa	Tallarines al pesto Halibut al forn amb verdures i tomàquet al forn Iogurt natural / Pa	Mongeta tendra amb patates Peix al forn amb pastanaga i xampinyons Fruita de temporada / Pa
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 / Pa	Crema de carbassó amb crostons de pa Peix al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada / Pa	Sopa vegetal amb galets (brou vegetal) Truita a la francesa amb amanida de temporada Fruita de temporada / Pa	Mongeta tendra amb patata Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada / Pa	Cigrons amb espinacs Nuggets vegetals amb enciam i pipes torrades Flam / Pa
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Espirals amb verdures Fogoner a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada / Pa	Crema de moniato Fideus a la marinera Fruita de temporada / Pa	Verdura de temporada al vapor Llenties estofades Iogurt natural / Pa	Arròs caldós amb verdures Truita paisana amb enciam tres colors Fruita de temporada / Pa	Colíflor i patata bullida Peix al forn amb pastanaga i xampinyons Fruita de temporada / Pa
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Arròs al forn amb sofregit i faves Hamburguesa vegetal amb amanida i xips de carbassó Fruita de temporada / Pa	Trinxat de bledes i oli d'all Peix al forn amb enciam i remolatxa Pastís de Sant Jordi / Pa	Mongetes blanques estofades Remenat d'ou i espinacs amb enciam, taronja i panses Fruita de temporada / Pa	Sopa minestrone (brou vegetal) Peix al forn amb bresa de verdures Fruita de temporada / Pa	Espaguetis amb bolonyesa vegetal Lluç al forn amb ceba, pebrots i tomàquet natural Fruita de temporada / Pa
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!		
Llenties estofades Truita de carbassó amb enciam, tomàquet i blat de moro Fruita de temporada / Pa	Paella de verdures Gallineta al forn amb enciam meravella i coaombre Fruita de temporada / Pa	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. PA BLANC I INTEGRAL.
- TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.