



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 Botifarra de pagès amb seques 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 Rodó de gall dindi amb pastanaga i xampinons 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 Aletes de pollastre al forn amb enciam i pastanaga ratllada Fruita de temporada / Pa	Sopa vegetal amb galets Llom al forn amb amanida de temporada Fruita de temporada / Pa	Mongeta tendra amb patata Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada / Pa	Arròs 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	Llenties estofades Pollastre al curri amb tomàquet amanit Iogurt natural / Pa	Arròs caldós amb verdures Truita paisana amb enciam tres colors Fruita de temporada / Pa	Coliflor i patata bullida Magra de porc al forn amb pastanaga i xampinons Fruita de temporada / Pa

DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Arròs al forn amb sofregit i faves Hamburguesa de vedella amb amanida i xips de carbassó Fruita de temporada / Pa	Trinxat de bledes i oli d'all Daus de pollastre marinats 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 Blanqueta de gall dindi 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
Llenties estofades Truita de carbassó amb enciam, tomàquet i blat de moro Fruita de temporada / Pa	Paella mixta Gallineta al forn amb enciam meravella i cogombre Fruita de temporada / Pa

24 D'ABRIL

Aquest mes, i en honor a la Caterina Albert, provem receptes de la terra.

Que aprofiti el tastet català!



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.
- ES COMPROVARÀ QUE ELS PRODUCTES NO CONTINGUIN ELS ALIMENTS NO TOLERATS, ES COURAN ELS ALIMENTS EN ESTRIS EXCLUSIUS I ES FREGIRAN EN OLI NOU.