



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/pèsols Truita de calçots amb cogombre i raves Fruita de temporada	Crema de bròquil Magra de porc a la planxa amb tomàquet amanit s/seques Poma al forn	Tallarines al pesto Halibut al forn amb verdures s/pèsols i tomàquet al forn Iogurt natural	Mongeta tendra amb patates Gall dindi a la planxa 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 (brou s/llegum) Llom al forn amb amanida de temporada Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Bacallà al forn amb samfaina Fruita de temporada	Arròs amb espinacs Magra d'au arrebossada s/llegum amb enciam s/pipes torrades Flam
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Espirals amb verdures s/pèsols Fogoner a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	Crema de moniato Fideus a la marinera s/pèsols Fruita de temporada	Patates estofades s/pèsols Pollastre al curri s/soja ni llegum amb tomàquet amanit Iogurt natural	Arròs caldós amb verdures s/pèsols 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 s/faves Hamburguesa de vedella (s/llegum) amb amanida i xips de carbassó s/llegum Fruita de temporada	Trinxat de bledes i oli d'all Daus de pollastre marinats s/soja ni llegums amb enciam i remolatxa Fruita de temporada	Patates estofades s/pèsols Remenat d'ou i espinacs amb enciam i taronja s/panses Fruita de temporada	Sopa minestrone (brou s/llegum) Blanqueta de gall dindi al forn bresa de verdures s/pèsols Fruita de temporada	Espaguetis amb salsa de tomàquet 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!		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?
Patates estofades s/pèsols Truita de carbassó amb enciam, tomàquet i blat de moro Fruita de temporada	Paella mixta s/pèsols Gallineta al forn amb enciam meravella i coaombre Fruita de temporada			

- 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.