



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	Arròs amb salsa de tomàquet Croquetes d'espínacs amb col lombarda i api ratllat Fruita de temporada / Pa	Mongeta tendra amb patates <b>Truita a la francesa</b> amb amanida variada Fruita de temporada / Pa	Cigrons amb sofregit Truita d'espàrrecs amb enciam llarg, raves i pastanaga Fruita de temporada / Pa	Fideus a la cassola <b>s/carn</b> Halibut al forn amb llit de carbassó Fruita de temporada / Pa

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Llenties estofades ( <b>s/carn</b> ) Remenat d'ou i patata amb tomàquet amanit Fruita de temporada / Pa	Espaguetis al pesto Seitons arrebossats al forn amb pastanaga i coombre Fruita de temporada / Pa	Sopa d'arròs ( <b>brou vegetal</b> ) <b>Truita a la francesa</b> amb enciam meravella, olives i remolatxa Iogurt natural / Pa	Verdura de temporada al vapor Cigrons saltats amb verdures Fruita de temporada / Pa	Crema de pastanaga <b>Peix</b> al forn amb prunes i poma Fruita de temporada / Pa

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Sopa <b>vegetal</b> amb pasta ( <b>brou vegetal</b> ) <b>Ous durs</b> amb pastanaga i pèsols Fruita de temporada / Pa	Amanida russa Verat al forn amb remolatxa i blat de moro Fruita de temporada / Pa	Vichyssoise Espirals amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada / Pa	<b>Verdura de temporada al vapor</b> <b>Mongetes seques estofades s/carn</b> Fruita de temporada / Pa	Arròs saltat amb carxofes Truita de carbassó amb daus de tomàquet i coombre Iogurt natural / Pa

DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Coliflor gratinada amb patata Lluç al forn amb amanida tres colors Fruita de temporada / Pa	Arròs amb salsa de tomàquet <b>Tofu</b> adobat amb cogombre i olives Pastís de Sant Jordi / Pa	Llenties saltades amb verdures Remenat d'ou i albergínia amb blat de moro i tomàquet amanit Fruita de temporada / Pa	Crema de pèsols <b>Seitan a la planxa amb arròs</b> Fruita de temporada / Pa	Amanida de pasta Nuggets vegetals amb pastanaga, remolatxa i pibes Fruita de temporada / Pa

DILLUNS 29	DIMARTS 30
Llacets amb verdures Truita paisana amb tomàquet amanit Fruita de temporada / Pa	Trinxat de col i patata <b>Peix</b> al forn amb salsa de verdures 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?

- FRUITA DE TEMPORADA. PA BLANC I INTEGRAL.
- TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.