



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 FESTIU	DIMARTS 2 Arròs amb salsa de tomàquet Peix arrebossat s/fruits secs amb col lombarda i api ratllat Fruita de temporada	DIMECRES 3 Mongeta tendra amb patates Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida variada Fruita de temporada	DIJOURS 4 Cigrons amb sofregit Truita d'espàrrecs amb enciam llarg, raves i pastanaga Fruita de temporada	DIVENDRES 5 Fideus a la cassola Halibut al forn amb llit de carbassó Fruita de temporada
DILLUNS 8 Llenties estofades Remenat d'ou i patata amb tomàquet amanit Fruita de temporada	DIMARTS 9 Espaguetis amb oli d'alfàbrega i formatge (s/fruits secs) Seitons arrebossats al forn amb pastanaga i coqombre Fruita de temporada	DIMECRES 10 Sopa d'arròs Magra de porc al forn amb enciam meravella, olives i remolatxa Iogurt natural	DIJOURS 11 Verdura de temporada al vapor Cigrons saltats amb verdures Fruita de temporada	DIVENDRES 12 Crema de pastanaga Pernilets de pollastre al forn amb poma s/prunes Fruita de temporada
DILLUNS 15 Sopa d'au amb pasta Mandonguilles de vedella amb pastanaga i pèsols (s/fruits secs) Fruita de temporada	DIMARTS 16 Amanida russa Verat al forn amb remolatxa i blat de moro Fruita de temporada	DIMECRES 17 Vichyssoise Espirals amb bolonyesa de carn (s/fruits secs) Fruita de temporada	DIJOURS 18 Mongetes seques estofades Pollastre arrebossat s/fruits secs amb enciam i olives Fruita de temporada	DIVENDRES 19 Arròs saltat amb carxofes Truita de carbassó amb daus de tomàquet i coqombre Iogurt natural
DILLUNS 22 Coliflor gratinada amb patata (s/fruits secs) Lluç al forn amb amanida tres colors Fruita de temporada	DIMARTS 23 Arròs amb salsa de tomàquet Aletes de pollastre al forn amb cogombre i olives Galetes s/fruits secs	DIMECRES 24 Llenties saltades amb verdures Remenat d'ou i albergínia amb blat de moro i tomàquet amanit Fruita de temporada	DIJOURS 25 Crema de pèsols Magra d'au a la planxa amb arròs Fruita de temporada	DIVENDRES 26 Amanida de pasta Peix a la planxa amb pastanaga i remolatxa s/pipes Fruita de temporada
DILLUNS 29 Llacets amb verdures Truita paisana amb tomàquet amanit Fruita de temporada	DIMARTS 30 Trinxat de col i patata Rodó de gall dindi al forn amb salsa de verdures Fruita de temporada	<p>24 D'ABRIL</p> <p>Aquest mes, i en honor a la Caterina Albert, provem receptes de la terra.</p> <p>Que aprofiti el tastet català!</p>		<p>Alerta per sequia!</p> <p>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?</p>

- 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.