



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 Peix arrebossat s/ou amb col llombarda i api ratllat Fruita de temporada / Pa	Mongeta tendra amb patates Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida variada Fruita de temporada / Pa	Cigrons amb sofregit Llom a la planxa amb enciam llarg, raves i pastanaga Fruita de temporada / Pa	Pasta s/ou a la cassola Halibut al forn amb llit de carbassó Fruita de temporada / Pa

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Llenties estofades Magra d'au a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada / Pa	Pasta s/ou amb oli d'alfàbrega s/formatge Peix arrebossat s/ou amb pastanaga i cooombre Fruita de temporada / Pa	Sopa d'arròs Magra de porc al forn 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 Pernilets de pollastre al forn amb prunes i ooma Fruita de temporada / Pa

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Sopa d'au amb pasta s/ou Mandonguilles de vedella amb pastanaga i pèsols Fruita de temporada / Pa	Amanida russa s/ou ni maionesa Verat al forn amb remolatxa i blat de moro Fruita de temporada / Pa	Vichyssoise Pasta s/ou amb bolonyesa de carn s/formatge Fruita de temporada / Pa	Mongetes seques estofades Pollastre arrebossat s/ou amb enciam i olives Fruita de temporada / Pa	Arròs saltat amb carxofes Peix al forn amb daus de tomàquet i cooombre Iogurt natural / Pa

DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
Coliflor amb patata Lluç al forn amb amanida tres colors Fruita de temporada / Pa	Arròs amb salsa de tomàquet Aletes de pollastre adobades amb cogombre i olives Galetes s/ou / Pa	Llenties saltades amb verdures Peix al forn amb blat de moro i tomàquet amanit Fruita de temporada / Pa	Crema de pèsols Paella mixta Fruita de temporada / Pa	Amanida de pasta s/ou Peix a la planxa amb pastanaga, remolatxa i pipes Fruita de temporada / Pa

DILLUNS 29	DIMARTS 30
Pasta s/ou amb verdures Magra d'au a planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada / Pa	Trinxat de col i patata Rodó de gall dindi 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.
- ES COMPROVARÀ QUE ELS PRODUCTES NO CONTINGUIN ELS ALIMENTS NO TOLERATS.
- ES COURAN ELS ALIMENTS EN ESTRIS EXCLUSIUS I ES FREGIRAN EN OLI NOU.