



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/lactis amb col llombarda i api ratllat Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patates Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida variada Fruita de temporada	Cigrons amb sofregit Truita d'espàrrecs amb enciam llarg, raves i pastanaga Fruita de temporada	Fideus a la cassola Halibut al forn amb llit de carbassó Fruita de temporada

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Llenties estofades Remenat d'ou i patata amb tomàquet amanit Fruita de temporada	Espaguetis amb oli d'alfàbrega s/formatge Peix arrebossat s/lactis amb pastanaga i cogombre Fruita de temporada	Sopa d'arròs Magra de porc al forn amb enciam meravella, olives i remolatxa Iogurt de soja	Verdura de temporada al vapor Cigrons saltats amb verdures Fruita de temporada	Crema de pastanaga s/lactis Pernilets de pollastre al forn amb prunes i poma Fruita de temporada

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Sopa d'au amb pasta Mandonguilles de vedella amb pastanaga i pèsols Fruita de temporada	Amanida russa s/lactis Verat al forn amb remolatxa i blat de moro Fruita de temporada	Vichyssoise s/lactis Espirals amb bolonyesa de carn s/formatge Fruita de temporada	Mongetes seques estofades Pollastre arrebossat s/lactis amb enciam i olives Fruita de temporada	Arròs saltat amb carxofes Truita de carbassó amb daus de tomàquet i cogombre Iogurt de soja

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

DILLUNS 29	DIMARTS 30
Llacets amb verdures s/formatge Truita paisana amb tomàquet amanit Fruita de temporada	Trinxat de col i patata Gall dindi al forn amb salsa de verdures s/lactis Fruita de temporada

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. 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.