



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 permesa / Pa	Mongeta tendra amb patata Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida variada Fruita permesa / Pa	Cigrons amb sofregit Truita d'espàrrecs amb enciam llarg, raves i pastanaga Fruita permesa / Pa	Fideus a la cassola Halibut al forn amb llit de carbassó Fruita permesa / Pa
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Llenties estofades Remenat d'ou i patata amb tomàquet amanit Fruita permesa / Pa	Espaguetis al pesto Seitons arrebossats al forn amb pastanaga i coqombre Fruita permesa / 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 permesa / Pa	Crema de pastanaga Pernilets de pollastre al forn amb prunes i poma Fruita permesa / Pa
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Sopa d'au amb pasta Mandonguilles de vedella amb pastanaga i pèsols Fruita permesa / Pa	Amanida russa Verat al forn amb remolatxa i blat de moro Fruita permesa / Pa	Vichyssoise Espirals amb bolonyesa vegetal Fruita permesa / Pa	Mongetes seques estofades Pollastre arrebossat amb enciam i olives Fruita permesa / Pa	Arròs saltat amb carxofes Truita de carbassó amb daus de tomàquet i coqombre 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 permesa / Pa	Arròs amb salsa de tomàquet Aletes de pollastre adobades 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 permesa / Pa	Crema de pèsols Paella mixta Fruita permesa / Pa	Amanida de pasta Nuggets vegetals amb pastanaga, remolatxa i nines Fruita permesa / Pa
DILLUNS 29	DIMARTS 30	24 D'ABRIL		
Llacets amb verdures Truita paisana amb tomàquet amanit Fruita permesa / Pa	Trinxat de col i patata Rodó de gall dindi al forn amb salsa de verdures Fruita permesa / Pa	<p>Aquest mes, i en honor a la Caterina Albert, provem receptes de la terra. Que aprofiti el tastet català!</p>		<p>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?</p>

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