

A l'abril cada gota val per mil! Els sembrats de moltes verdures i hortalisses estan ja a punt per ser collits, així que cada gota d'aigua serà benvinguda per acabar de posar al seu punt òptim els nous productes de temporada: espàrrecs, pèsols, faves, api... nespres, maduixes i maduixots! I deixaran els horts preparats per la sembra de molts dels fruits que recollirem als mesos d'estiu

Menú Abril 2018

Dilluns 2	Dimarts 3	Dimecres 4	Dijous 5	Divendres 6
DIA FESTIU	Fusilli napolitana (carbassó, albergínia, porro, tomàquet i pebrot) Croquetes de bacallà amb amanida Fruita de temporada	Minestra de verdures de temporada Pizza de pernil i formatge amb amanida de blat moro i enciam logurt	Arròs integral a la cubana (ceba, tomàquet, pastanaga, ou dur) Lluç a la romana amb amanida (tomàquet i olives) Fruita de temporada	Guisat de cigrons amb espinaca (ceba, pastanaga i espinaca) Pollastre rostit a la limona amb amanida Fruita de temporada
9	10	11	12	13
Trinxat de col Estofat de vedella a la jardinera (carbassó, pastanaga, ceba) Pinya en el seu suc	Crema de porro amb crostons de pa (brou d'au, porro, patata) Pollastre arrebossat amb amanida de tomàquet Fruita de temporada	Arròs tres delícies Bacallà al forn amb amanida (tomàquet i pastanaga) logurt	Llenties amb pernil (carbassó, pastanaga, ceba, tomàquet i pernil) Ous gratinats al forn Fruita de temporada	Penne rigate amb tomàquet Peix fresc de la llotja de Vilanova amb carbassó a la graella. Fruita de temporada
16	17	18	19	20
Arròs del delta de l'Ebre al forn (pebrots, arròs, brou au, tomàquet, pebre vermell i carn de porc) Bacallà arrebossat amb enciam i tomàquet amanit. Fruita de temporada	Verdures de proximitat Ragout de gall dindi (pastanaga, ceba, gall dindi, farigola) Fruita de temporada	Escudella barrejada amb mini galets (brou vedella i au, pastanaga, porro, pasta) Lluç amb salsa marinera amb enciam i olives. logurt	Pèsols a la catalana Truita de pernil dolç i formatge amb amanida de tomàquet i cogombre Fruita de temporada	Crema de verdures amb costrons (pastanaga, porro, bròquil, carbassó) Mandonguilles amb patata dau i samfaina manxega (albergínia, ceba, tomàquet) Fruita de temporada
23	24	25	26	27
Sopa casolana (brou d'au i vedella amb pasta) Botifarra amb patates xips Fruita de temporada	Risotto de xampinyons Suprema de salmó al forn amb amanida (cogombre i pastanaga) Fruita de temporada	Llenties ecològiques vegetarianes (carbassó, pastanaga, ceba i tomàquet) Truita de formatge amb amanida (enciam i remolatxa) logurt	Mongetes tendres amb patates amb oli oliva verge Pollastre rostit amb blat de moro i enciam Fruita de temporada	Tortelini amb tomàquet i formatge Lluç arrebossat amb albergínies. Fruita de temporada



100%
saludable,
fet a mà
i solidari

Verdures ecològiques del nostre propi hort "Cal Tudela"
Ingredients de proximitat i Km 0
Alimentació Mediterrània i saludable

