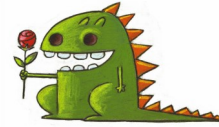




# Viatge Culinari a l'època Contemporània

## LOLA ANGLADA: ABRIL

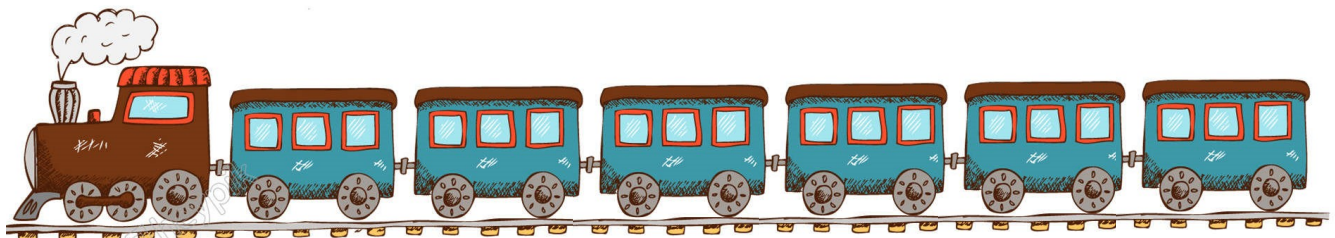


Dilluns 1	Dimarts 2	Dimecres 3	Dijous 4	Divendres 5
Amanida d'arròs Remenat d'ou amb enciam i olives Fruita de temporada	Crema de pastanaga Gall dindi amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Espaguetis amb xampinyons Peix fresc al forn amb enciam i pastanaga Iogurt	Cigrons estofats amb patata, pastanaga, ceba i tomàquet triturat Pollastre amb llimona i patates Fruita de temporada	Patata i mongeta tendra *Peix fresc arrebossat amb enciam i cogombre Fruita de temporada
Dilluns 8	Dimarts 9	Dimecres 10	Dijous 11	Divendres 12
Llenties estofades amb patata, ceba, pastanaga i tomàquet triturat Truita de formatge amb tomàquet amanit Fruita de temporada	Crema d'espàrrecs Vedella al forn amb bolets Fruita de temporada	Amanida de pasta Peix fresc amb all i julivert amb enciam i olives Iogurt	Patata i bròquil Salsitxes de pollastre amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	Arròs amb verdures Bacallà a la muselina d'all i amanida d'enciam i pastanaga Fruita de temporada
Dilluns 15	Dimarts 16	Dimecres 17	Dijous 18	Divendres 19

### SETMANA SANTA

Dilluns 22	Dimarts 23	Dimecres 24	Dijous 25	Divendres 26
<b>SETMANA SANTA</b>	Arròs amb tomàquet Croquetes de bacallà amb pastanaga, olives i blat de moro Fruita de temporada	Mongetes estofades amb patata, pastanaga, ceba i tomàquet triturat Truita de tonyina amb enciam i tomàquet Fruita de temporada	Minestra de verdures Peix fresc al forn amb enciam i blat de moro Iogurt	Macarrons amb tomàquet i formatge Pollastre al forn amb samfaina Fruita de temporada

Dilluns 29	Dimarts 30 EDAT CONTEMPORÀNIA
Llenties estofades amb patata, ceba, pastanaga i tomàquet triturat Remenat d'ou amb patates i amanida d'enciam i olives Fruita de temporada	<b>VICHYSOISE</b> (Crema de porros) <b>PAIN DE VIANDE AUX CHAMPIGNOS</b> (pastís de carn amb xampinyons) <b>PETISÚS AUX CHOCOLAT</b> (Profiterols)



Incloem pa blanc i pa integral cada dia.  
Productes de proximitat i/o ecològics (verdures, fruita, llegums, cereals, làctics).  
Les postres làctiques són elaborades per la cooperativa d'inserció sociolaboral de la Garrotxa.  
Utilitzem oli d'oliva per cuinar i amanir i oli de gira-sol alt oleic per fregir.  
\*Arrebossat pel cuiner

En compliment del Reglament núm. 1169/2011 (UE) sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, La Vostra Cuina disposa de la informació sobre els al·lèrgens dels aliments que componen els menús que s'elaboren.

Plat calent: Temperatura de conservació  $\geq 65^{\circ}\text{C}$ . Es manté calent a l'armari fins al moment de servir-ho.  
Plat fred: Temperatura de conservació  $\leq 8^{\circ}\text{C}$ . Es manté a la nevera fins al moment de servir-ho.  
Tot el menjar és per a consum immediat.