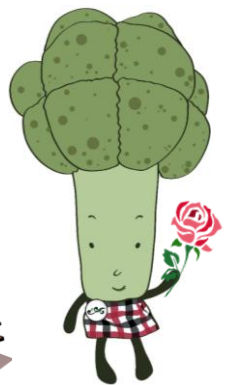


Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1 Maccheroni alla napoletana Petto di tacchino al forno con salsa di limonone, miele e soia, insalata di lattuga e carota	2 Pasta e ceci Brasato di maiale, insalata di lattuga e olive	3 Fusilli al pesto Hamburguer di vitella con patate al forno all'olio di rosmarino	4 Verdure di stagione e patate lesse Frittata di spinaci, insalata di lattuga e barbabietola	5 Risotto ai champignon Pesce fresco di mercato, insalata mista
8 Lenticchie stufate con verdure Frittata di patate, insalata con formaggio fresco	9 Passato di verdure di stagione Pizza al prosciutto cotto	10 Insalata di pasta al tonno Roastbeef, insalata di lattuga e carote	11 Minestra di pesce Pollo arrosto, insalata di lattuga, ravanelli e olive	12 Pasta e fagioli Pesce fresco di mercato insalata mista
15	16	17	18	19
VACANZE PASQUALI				
22 VACANZE PASQUALI	23 Riso al pomodoro Frittata di formaggio e patatine fritte	24 Crema di verdure di stagione Cosciette di tacchino al forno, insalata di lattuga e olive	25 FESTA DELLA LIBERAZIONE	26 Spaghetti alla siciliana Pesce fresco di mercato insalata mista
29 Insalata di riso con prosciutto cotto Crocchette di baccalà insalata di lattuga e carote	30 GIORNATA GASTRONOMICA			
Frutta di stagione	Frutta di stagione	logurt con zucchero di canna	Frutta di stagione	Frutta di stagione

Buon

Sant

Jordi



* Tutti i piatti sono preparati dal cuoco del centro, con ingredienti freschi e di stagione, con almeno il 70% di prodotti biologici e di prossimità. I contorni che accompagnano i secondi piatti sono sempre elaborati con lattuga e/o ingredienti di stagione: cetrioli, pomodori, carote, olive, semi di girasole, uva passa, semi di sésamo tostatati, di lino ... Tutti i pasti sono accompagnati dal pane. Il pesce è fresco e sarà cucinato con la tecnica più adeguata al tipo di pesce. Se è fritto sarà accompagnato da insalata, se è al forno, il contorno sarà o patate o verdure. Il consumo di frutta può essere modificato in funzione della stagionalità della stessa. I menu sono esaminati da David Caballé e Immaculada Tarragó CODINUCAT 682.*