

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>1</p> <p>FESTIU</p>	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta sense ou amb salsa napolitana • Varetes de peix amb amanida • Fruita de temporada 	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crema de carbassa • Pollastre al forn amb salsa de xampinyons i cuscús • Fruita de temporada 	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bròcoli i patata • Carn a la planxa amb hummus de cigrons i bastonets de pastanaga • logurt natural 	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Llenties amb arròs • Rap al forn amb amanida • Fruita de temporada
<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crema de verdures • Pasta sense ou a la bolonyesa • Fruita de temporada 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patata i mongeta verda • Cigrons estofats • Fruita de temporada 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arròs amb verdures • Lluç arrebossat (sense ou) amb amanida • logurt natural 	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mongetes estofades • Gall d'indi al forn amb herbes provençals i amanida • Fruita de temporada 	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sopa de brou amb pasta sense ou • Peix a la planxa amb amanida • Fruita de temporada
<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arròs amb tomàquet • Llenties estofades • Fruita de temporada 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patates estofades amb hortalisses i pèsols • Llenguadina al forn amb sofregit d'alls i amanida • Fruita de temporada 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cigrons amb espinacs • Carn a la planxa amb amanida • Fruita de temporada 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crema de carbassó • Pasta sense ou amb bolonyesa vegetal • Fruita de temporada 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coliflor i patata • Hamburguesa mixta amb amanida • logurt natural
<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minestra de verdures amb patata • Gallineta arrebossada (sense ou) amb amanida • Fruita de temporada 	<p>23</p> <p>MENÚ LITERARI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sopa de pasta sense ou • Pollastre arrebossat (sense ou) amb amanida • logurt natural 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crema de pastanaga • Paella de verdures i cigrons • Fruita de temporada 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> • Amanida verda amb formatge fresc i poma • Fideus (sense ou) a la cassola amb costella i salsitxa • Fruita de temporada 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mongetes estofades • Peix a la planxa amb amanida • Fruita de temporada
<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> • Amanida d'arròs amb tonyina • Carn a la planxa amb salsa de tomàquet i formatge ratllat • Fruita de temporada 	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta sense ou amb salsa pesto de bròcoli • Rap al forn a la gallega amb amanida • Fruita de temporada 			

PARLEM DE... LES FAVES

La primavera és l'estació per excel·lència dels llegums. És temporada de faves, pèsols i tirabecs frescos. Cal aprofitar-los perquè tenen temporalitats molt curtes. Un cop arriba l'estiu, ja només les podem trobar seques o congelades.

Quan les faves són fresques, les comprem amb la tavella i s'han de pelar i desgranar. Tot i que si les beines són molt tendres, també es poden menjar.



Com que pertanyen a la família de les lleguminoses, destaquen pel seu contingut en hidrats de carboni complexos, fibra i proteïnes d'origen vegetal. Són aliments molt complets i saludables.

A més, també són riques en vitamines del grup B com l'àcid fòlic (B9) i la vitamina C i també contenen diversos minerals com el ferro o el potassi.

