

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>més integral,</i> <i>més proteïna vegetal,</i> <i>menys sucre</i></p> <p>Amb el compromís de contribuir a millorar la salut dels infants, cada temporada revisem les nostres propostes de menús.</p> <p>Com a novetats del menú primavera-estiu, tenim:</p>  <p><b>+ INTEGRAL</b></p> <p>Més presència de productes integrals.</p> <p>Ja fa temps que donem l'opció d'escollir pa integral i, ara, incorporem la pasta integral als nostres menús. Aquest mes, la tenim amb els <b>macarrons italiana</b> i l'<b>amanida de galets</b>.</p>  <p><b>+ PROTEÏNA VEGETAL</b></p> <p>Increment de les combinacions amb menys aportació de proteïna animal.</p> <p>Concretament en el mes de maig, passem d'un a dos dies de proteïna vegetal.</p>  <p><b>- SUCRE</b></p> <p>Seguim treballant en la línia de vigilar el consum de sucres senzills de ràpida absorció. Oferim, per exemple, la possibilitat d'escollir el iogurt sense sucre.</p>		<p><b>1</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>2</b></p> <p>Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata)</p> <p>Llenties amb arròs integral i toc de curry</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>3</b></p> <p>Amanida de galets (pasta integral)</p> <p>Hamburguesa de vedella planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>4</b></p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Llenguadina arrebossada amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>7</b></p> <p>Coliflor i patata saltada amb oli d'allets</p> <p>Bistec de vedella planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b></p> <p>Macarrons italiana (pasta integral)</p> <p>Lluç milanesa amb enciam i olives</p> <p>Crema la Fageda</p>	<p><b>9</b></p> <p>Amanida de llenties</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b></p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Bacallà al forn amb salsa verda i espàrrecs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>11</b></p> <p>Crema de mongetes seques i carbassa</p> <p>Pit de pollastre arrebossat amb xips</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>14</b></p> <p>Arròs amb s.tomàquet</p> <p>Truita paisana amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b></p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Llenguadina a la romana amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b></p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Fideuà amb sípia i rap</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>17</b></p> <p>Empedrat de mongetes</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Iogurt natural</p>	<p><b>18</b></p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Estofat de vedella amb naps i pèsols</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>21</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>22</b></p> <p>Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata)</p> <p>Escalopa de vedella amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>23</b></p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Truita de carbassó i patata amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b></p> <p>Crema de pastanaga i mill</p> <p>Amanida de cigrons amb vinagreta</p> <p>Suc de fruites naturals</p>	<p><b>25</b></p> <p>Tallarines al pesto</p> <p>Bacallà al forn amb ceba i tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p><b>28</b></p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Bistec de vedella planxa amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b></p> <p>Llenties estofades</p> <p>Pollastre a la llimona amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b></p> <p>Arròs tres delícies (s/pernil)</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'allets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b></p> <p>Amanida de llacets</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i olives</p> <p>Iogurt natural</p>	
<p>Als nostres menús prioritzem els productes de proximitat i qualitat. Les carns picades estan elaborades expressament per a nosaltres. Les hamburgueses, mandonguilles, salsitxes i botifarres no porten al·lèrgens ni conservants químics. S'utilitza exclusivament oli d'oliva verge extra, per cuinar, fregir i amanir.</p>					