

MAIG	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><i>més integral, més proteïna vegetal, 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 macarrons italiana i l'amanida de galets.</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>Arròs tres delícies</p> <p>Filet de porc a la planxa amb rúcula i oli d'oliva</p> <p>Maduixes i plàtan</p>	<p><b>3</b></p> <p>Gaspatxo casolà amb rostes</p> <p>Salmó a la papillotte amb salsa de soja</p> <p>Meló</p>	<p><b>4</b></p> <p>Espinacs a la catalana</p> <p>Broquetes de conill amb patata caliu</p> <p>Albercocs</p>
	<p><b>7</b></p> <p>Espàrrecs amb maionesa</p> <p>Cuscús de verdures i peix blau</p> <p>Iogurt de maduixa</p>	<p><b>8</b></p> <p>Cigrons saltats amb col i tomàquet</p> <p>Pollastre a la planxa amb pastanaga i pipes</p> <p>Macedònia de fruita fresca</p>	<p><b>9</b></p> <p>Vichyssoise freda</p> <p>Peix al forn amb salsa de tomàquet</p> <p>Prunes</p>	<p><b>10</b></p> <p>Gnocchis amb oli d'oliva</p> <p>Gall dindi a la planxa amb albergínia planxa</p> <p>Rodanxes de kiwi amb mel</p>	<p><b>11</b></p> <p>Amanida d'hortalisses</p> <p>Arròs a la cubana amb ou ferrat</p> <p>Nectarina</p>
	<p><b>14</b></p> <p>Crema d'espinacs</p> <p>Amanida tabulé de cuscús amb enciam i tomàquet</p> <p>Daus de meló i síndria</p>	<p><b>15</b></p> <p>Sopa de lletres amb daus d'hortalisses</p> <p>Hamburguesa de conill a la planxa amb canonges</p> <p>Iogurt per beure</p>	<p><b>16</b></p> <p>Amanida de temporada</p> <p>Arròs integral saltejat amb verdures i tonyina</p> <p>Macedònia de fruita fresca</p>	<p><b>17</b></p> <p>Amanida grega de tomàquet i formatge fresc</p> <p>Truita d'albergínia</p> <p>Prunes</p>	<p><b>18</b></p> <p>Crema freda de carbassó</p> <p>Paninni de pernil dolç i xampinyons</p> <p>Nectarina</p>
	<p><b>21</b></p> <p><b>Festa</b></p>	<p><b>22</b></p> <p>Gaspatxo casolà</p> <p>Calamarcets amb all i julivert i hummus</p> <p>Quallada amb mel</p>	<p><b>23</b></p> <p>Crema de pèsols</p> <p>Orada a la sal i amanida</p> <p>Albercocs</p>	<p><b>24</b></p> <p>Arròs amb verdures i pernil dolç</p> <p>Pit de gall d'indi a la planxa amb enciam i pebrot vermell</p> <p>Kiwi</p>	<p><b>25</b></p> <p>Espinacs amb panses i pinyons</p> <p>Ous al plat amb rodanxa de xoriç</p> <p>Maduixes amb suc de taronja</p>
	<p><b>28</b></p> <p>Cous-cous amb verdures</p> <p>Salmó a la taronja amb amanida</p> <p>Iogurt</p>	<p><b>29</b></p> <p>Purè de patata i carbassó gratinat</p> <p>Remenat d'ou i xampinyons amb enciam i tomàquet</p> <p>Maduixes</p>	<p><b>30</b></p> <p>Amanida verda</p> <p>Lasanya de llegum amb beixamel</p> <p>Rodanxes de kiwi</p>	<p><b>31</b></p> <p>Saltejat d'arròs amb panses</p> <p>Sardines arrebossades amb tomàquet amanit</p> <p>Cireres</p>	
	<p><b>50</b> 1966 2016 <b>ROCA</b></p>				