

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>+ INTEGRAL</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>+ PROTEÏNA VEGETAL</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>- SUCRE</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>1</p> <p>Festa</p>	<p>2</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>3</p> <p>Amanida de galets (s/g) (pasta integral)</p> <p>Hamburguesa mixta planxa amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>4</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Llenguadina arrebossada (s/g) amb enciam i pastanaga</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>7</p> <p>Coliflor i patata saltada amb oli d'allets</p> <p>Botifarra planxa amb enciam i cogombre</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>8</p> <p>Macarrons italiana (s/g) (pasta integral)</p> <p>Lluç milanesa (s/g) amb enciam i olives</p> <p>Crema la Fageda</p>	<p>9</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>10</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Bacallà al forn (s/g) amb salsa verda i espàrrecs</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Crema de mongetes seques i carbassa</p> <p>Pit de pollastre arrebossat (s/g) amb xips</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>14</p> <p>Arròs amb s.tomàquet</p> <p>Truita paisana amb enciam i olives</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>15</p> <p>Cigrons estofats</p> <p>Llenguadina a la romana (s/g) amb enciam i blat de moro</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>16</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Fideus (s/g) a la marinera</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>17</p> <p>Empedrat de mongetes</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i pastanaga</p> <p>Iogurt natural</p>	<p>18</p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Estofat de vedella (s/g) amb naps i pèsols</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>21</p> <p>Festa</p>	<p>22</p> <p>Verdura tricolor (mongeta, pastanaga i patata)</p> <p>Escalopa de vedella (s/g) amb enciam i brots de soja</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Amanida d'arròs</p> <p>Truita de carbassó i patata amb enciam i remolatxa</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>24</p> <p>Crema de pastanaga</p> <p>Amanida de cigrons amb vinagreta</p> <p>Suc de fruites naturals</p>	<p>25</p> <p>Espaguetis (s/g) al pesto</p> <p>Bacallà al forn (s/g) amb ceba i tomàquet amanit</p> <p>Fruita de temporada</p>
	<p>28</p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Mandonguilles amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>29</p> <p>Llenties estofades</p> <p>Pollastre a la llimona amb pastanaga ratllada</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>30</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Lluç al forn (s/g) sobre llit de carbassó i oli d'allets</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>31</p> <p>Amanida de llacets (s/g)</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>					