

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>+ 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 logurt sense sucre.</p>		<p>1</p> <p>Festa</p>	<p>2</p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Pollastre planxa amb enciam</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>	<p>3</p> <p>Amanida de galets (galets, tonyina i orenga)</p> <p>Hamburguesa mixta planxa amb enciam i olives</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>	<p>4</p> <p>Cigrons bullits amb oli d'oliva</p> <p>Llenguadina arrebossada amb enciam</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>
	<p>7</p> <p>Coliflor i patata saltada amb oli d'allets</p> <p>Botifarra planxa amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>	<p>8</p> <p>Macarrons amb oli d'oliva i alfàbrega (pasta integral)</p> <p>Lluç milanesa amb enciam i olives</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>	<p>9</p> <p>Amanida de lleties (lleties, orenga, tonyina i oli d'oliva)</p> <p>Truita a la francesa amb enciam</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>	<p>10</p> <p>Amanida d'arròs (arròs, enciam i olives negres)</p> <p>Bacallà al forn amb salsa verda i espàrrecs</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>	<p>11</p> <p>Crema de bròquil</p> <p>Pit de pollastre arrebossat amb xips</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>
	<p>14</p> <p>Arròs saltat a l'allet</p> <p>Truita a la francesa amb enciam i olives</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>	<p>15</p> <p>Cigrons bullits amb oli d'oliva</p> <p>Llenguadina a la romana amb enciam</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>	<p>16</p> <p>Crema de carbassó</p> <p>Bacallà planxa amb enciam i olives</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>	<p>17</p> <p>Amanida de patata (patata tonyina i orenga)</p> <p>Pollastre al forn amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>	<p>18</p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Bistec de vedella planxa amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>
	<p>21</p> <p>Festa</p>	<p>22</p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Escalopa de vedella amb enciam i olives</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>	<p>23</p> <p>Amanida d'arròs (arròs, enciam i olives negres)</p> <p>Truita de carbassó i patata amb enciam i remolatxa</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>	<p>24</p> <p>Crema d'espinacs</p> <p>Amanida de cigrons (cigrons, orenga, tonyina i oli d'oliva)</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>	<p>25</p> <p>Tallarines al pesto</p> <p>Bacallà al forn amb enciam</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>
	<p>28</p> <p>Mongeta i patata bullida</p> <p>Mandonguilles amb enciam i cogombre</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>	<p>29</p> <p>Lleties bullides amb oli d'oliva</p> <p>Pollastre a la llimona amb enciam</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>	<p>30</p> <p>Arròs saltat amb verdures permeses (s/tomàquet)</p> <p>Lluç al forn sobre llit de carbassó i oli d'allets</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</p>	<p>31</p> <p>Amanida de llacets (amb oli d'oliva i alfàbrega)</p> <p>Truita de patata i ceba amb enciam i olives</p> <p>logurt natural sense sucre/Gelatina/Fruita tolerada</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>					
<p>Registres sanitaris 26.02660/B i 26.04609/CAT</p> <p>www.rocadino.cat</p> <p>T: +34 936 741 122</p>					