

Menú desembre 2025

ReCrea

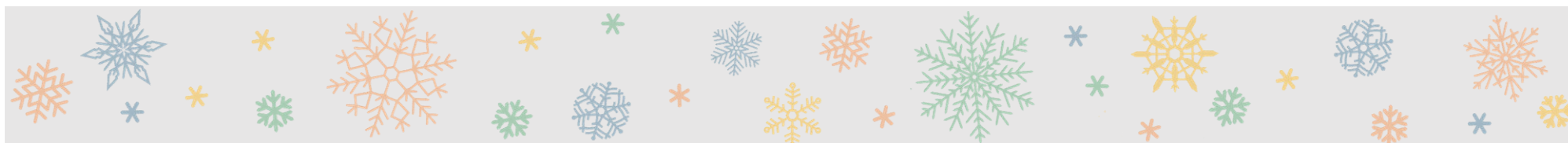
ESCOLA LA FLORIDA

SENSE CARN DE PORC

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
Espirals integrals amb salsa casolana de tomàquet i formatge ratllat	Coliflor i patata bullida amb oli d'oliva	Mongeta blanca estofada amb verdures (pastanaga i ceba)	Arròs al forn amb ceba tendra i pebrot	FESTIU
Mandonguilles vegetals acompanyades de ceba i pèsols	Pernilets de pollastre al forn amb amanida de pastanaga, olives i pipes	Remenat d'ou i carbassó amb col llombarda i blat de moro	Maires a l'andalusa amb enciam llarg i daus de tomàquet amanits	
Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Iogurt natural / Pa	

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
FESTIU	Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols)	Crema de carbassa i nyàmera	Espaguetis amb pesto casolà d'alfàbrega	Cigrons guisats amb col i pastanaga
	Truita de formatge i patata amb tomàquets cirerol, olives negres i orenga	Llenties amb sofregit casolà	Ventresca de lluç amb amanida d'espínacs baby i formatge fresc	Rodó de vedella amb bresa de verdures de temporada
	Iogurt natural / Pa	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Crema de carbassó i moniato	Trinxat de bledes, patata i oli d'all	Arròs amb salsa de tomàquet casolana	Llenties estofades amb verdures (pebrot i porro)	Sopa de Nadal amb galets s/pilota (brou casolà vegetal)
Magra d'au al forn amb pastanaga i xampinyons	Macarrons amb bolonyesa vegetal casolana	Seitons arrebossats amb amanida de fulla roure i magrana	Truita de patates amb tomàquet i raves amanits	Pollastre rostit amb prunes i amanida juliana de remolatxa i pastanaga
Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Neules i torrons / Pa



- FRUITA DE TEMPORADA. PA BLANC I INTEGRAL.
- ETOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.

