

Menú desembre 2025

ReCrea

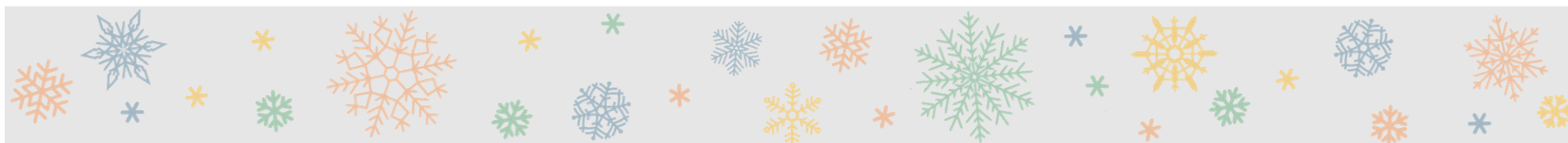
ESCOLA LA FLORIDA

SENSE OU

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
Pasta d'arròs (s/ou) amb salsa casolana de tomàquet s/formatge	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	Magra d'au a la planxa 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	Pasta d'arròs (s/ou) amb oli d'alfàbrega s/formatge	Cigrons guisats amb col i pastanaga
	Magra d'au a la planxa 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 pasta d'arròs (s/ou) i pilota s/al·lèrgens (brou casolà)
Rostit de porc a la catalana (pastanaga i xampinyons)	Pasta d'arròs (s/ou) amb bolonyesa vegetal casolana s/formatge	Peix arrebossat s/al·lèrgens amb amanida de fulla roure i magrana	Peix a la planxa 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	Postres especials s/ou / Pa



- FRUITA DE TEMPORADA. PA BLANC I INTEGRAL. TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.
- ES COMPROVARÀ QUE ELS PRODUCTES NO CONTINGUIN ELS ALIMENTS NO TOLERATS. ES COURAN ELS ALIMENTS EN ESTRIS EXCLUSIUS I ES FREGIRAN EN OLI NOU.

