



Menú desembre 2025

ReCrea

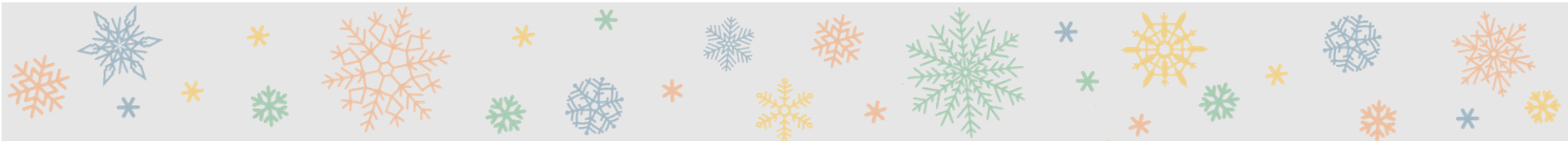
ESCOLA LA FLORIDA

SENSE PROTEÏNA DE LA LLET DE VACA (AMB VEDELLA)

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
Espirals integrals 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	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	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt de soja	

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 s/lactis	Espaguetis amb oli d'alfàbrega s/formatge	Cigrons guisats amb col i pastanaga
	Truita a la francesa amb tomàquets cirerol, olives negres i orenga	Llenties amb sofregit casolà	Ventresca de lluç amb amanida d'espínacs baby i cogombre s/formatge	Rodó de vedella amb bresa de verdures de temporada
	Iogurt de soja	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Crema de carbassó i moniato s/lactis	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 i pilota s/al·lèrgens (brou casolà)
Rostit de porc a la catalana (pastanaga i xampinyons)	Macarrons amb bolonyesa vegetal casolana s/formatge	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	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Postres especials s/lactis



- FRUITA DE TEMPORADA. 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.

