

Menú febrer 2026

ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE OU

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Pasta d'arròs (s/ou) amb oli d'alfàbrega s/formatge	Bròquil i patata al vapor	Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols)	Llenties amb sofregit casolà	Crema de carbassa
Peix a la planxa amb amanida tricolor (pastanaga, raves i blat de moro)	Cap de llom al forn amb ceba caramel·litzada i salsa de soja	Lluç amb salsa marinera casolana i patates	Pollastre rostit amb amanida de tomàquet i formatge fresc	Mandonguilles vegetals (s/ou) amb salsa casolana de verdures i amanida
Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Iogurt natural / Pa
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Arròs a la cassola amb verdures (carxofes, ceba i pebrot)	Timbal de verdures (carbassa, mongeta tendra i patata)	Crema de carbassó	Mongeta blanca estofada amb carbassa	Pasta d'arròs (s/ou) amb salsa casolana de tomàquet s/formatge
Daus de pollastre marinats (s/ou) amb amanida d'escarola i pastanaga ratllada	Cigrons a la catalana (tomàquet i picada s/ou)	Rostit de vedella amb prunes, pastanaga i xampinyons	Botifarra a la planxa amb enciam de fulla roure i blat de moro	Peix arrebossat s/al·lèrgens amb rodanxes de tomàquet i orenga
Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Iogurt natural / Pa	Fruita de temporada / Pa
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTA	Arròs amb salsa de tomàquet casolana	Trinxat de bledes amb patata i oli d'all	Cigrons estofats de l'àvia	Sopa minestrone amb pasta d'arròs (s/ou)
	Pollastre arrebossat s/al·lèrgens amb espinacs <i>baby</i> i panses	Pasta d'arròs (s/ou) amb bolonyesa vegetal casolana s/formatge	Ventresca de lluç al forn amb amanida de l'hort (tomàquet, raves i enciam)	Magra d'au a la planxa amb juliana de remolatxa i pastanaga
	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Crema de pèsols	Arròs integral al forn amb ceba i carbassó	Coliflor bullida amb patata	Pasta d'arròs (s/ou) a la napolitana s/formatge	Verdura tricolor (bròquil, pastanaga i patata)
Peix a la planxa amb llesques de pa amb tomàquet i amanida	Hamburguesa de vedella amb enciam llarg, olives negres i pipes	Maires a l'andalusa amb col llombarda i blat de moro	Pernilets de pollastre a les fines herbes amb amanida de fruita (enciam, pinya i poma)	Llenties estofades amb verdures (pebrot i porro)
Fruita de temporada	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Iogurt natural / Pa	Fruita de temporada / 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.

