

Menú febrer 2026

ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE PROTEÏNA DE LA LLET DE VACA (AMB VEDELLA)

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Tallarines 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 s/lactis
Truita de patata i ceba 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 cogombre s/formatge	Mandonguilles vegetals (s/lactis) amb salsa casolana de verdures i amanida
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt de soja
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 s/lactis	Mongeta blanca estofada amb carbassa	Macarrons integrals amb salsa casolana de tomàquet s/formatge
Daus de pollastre marinats (s/lactis) amb amanida d'escarola i pastanaga ratllada	Cigrons a la catalana (tomàquet, ou i picada)	Rostit de vedella amb prunes, pastanaga i xampinyons	Truita de botifarra d'ou amb enciam de fulla roure i blat de moro	Peix arrebossat s/al·lèrgens amb rodanxes de tomàquet i orenga
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt de soja	Fruita de temporada
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 pistons
	Pollastre arrebossat s/al·lèrgens amb espinacs <i>baby</i> i panses	Espaguetis amb bolonyesa vegetal casolana s/lactis ni formatge	Ventresca de lluç al forn amb amanida de l'hort (tomàquet, raves i enciam)	Remenat d'ou, calçots i patata amb juliana de remolatxa i pastanaga
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Crema de pèsols s/lactis	Arròs integral al forn amb ceba i carbassó	Coliflor bullida amb patata	Espirals a la napolitana s/formatge	Verdura tricolor (bròquil, pastanaga i patata)
Truita a la francesa amb llesques de pa s/lactis 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	Fruita de temporada	Iogurt de soja	Fruita de temporada

• 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.

