

Menú març 2026

ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE FRUITS SECS

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Arròs cremós amb espàrrecs verds Trita de patata i carbassó amb amanida de pastanaga ratllada i espinacs frescs Fruita de temporada	Mongeta blanca estofada amb col i pastanaga Escalopa casolana de pollastre s/al·lèrgens amb daus de tomàquet i escarola Fruita de temporada	Espaguetis amb sofregit casolà de tomàquet i verdures Lluç al forn amb amanida d'enciam llarg, raves i olives Iogurt natural	Mongeta tendra i patata bullida Cap de llom al forn amb xampinyons i pèsols Fruita de temporada	Crema de verdures s/crostonets de pa Cigrons a la catalana (tomàquet, ou i picada s/fruits secs) Fruita de temporada
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Sopa casolana d'au amb fideus Botifarra de porc amb patata al caliu Fruita de temporada	Llenties estofades amb verdures (ceba i pebrot) Remenat d'ou i patata amb pastanaga, olives i enciam s/pipes Fruita de temporada	Crema de carbassa Pollastre a l'ast amb albergínia al forn Fruita de temporada	Bledes amb patata i pastanaga bullides Magra d'au arrebossada s/al·lèrgens amb rodanxes de tomàquet i formatge fresc Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet casolana Maires fresques al forn amb juliana d'enciams i pastanaga s/panses Iogurt natural
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Macarrons integrals a la carbonara s/nou moscada Trita d'espinacs amb remolatxa i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Trinxat de la Cerdanya (patata i col) Rostit de vedella amb sofregit casolà (ceba, pastanaga i bolets) Fruita de temporada	Arròs amb sofregit casolà de tomàquet Lluç arrebossat s/al·lèrgens amb amanida mixta (tomàquet, cogombre i blat de moro) Fruita de temporada	Cigrons amb quinoa i verdures saltades Daus de pollastre marinats (s/fruits secs) amb enciam meravella, olives i vinagreta Crema de Sant Josep	Crema de primavera (pastanaga i carbassó) Llenties guisades amb verdures i arròs Fruita de temporada
DILLUNS 23 ReCrea Food Experience	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Crema de bròquil Mandonguilles de vedella amb salsa casolana de verdures Fruita de temporada	Arròs integral mediterrani (cigrons, sofregit de tomàquet, pebrot vermell i carbassó) Pollastre a la planxa amb enciam de fulla roure i blat de moro Fruita de temporada	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Macarrons amb bolonyesa casolana de carn (s/fruits secs) Fruita de temporada	Cassoleta de mongetes blanques Peix arrebossat s/al·lèrgens amb amanida de tomàquet, raves i enciam Fruita de temporada	Brou casolà amb pasta meravella Trita de tonyina amb amanida variada (pastanaga, col llombarda i olives s/panses) Iogurt natural

• 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.

