

Menú març 2026

ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE LACTOSA I BAIX EN FRUCTOSA (CA-SA)

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Arròs bullit amb oli d'oliva i orenga Truitada de patata i carbassó amb amanida d'espínacs frescs i olives s/pastanaga Fruita permesa / Pa	Mongeta blanca (poca) i arròs amb oli d'oliva Escalopa casolana de pollastre s/al·lèrgens amb daus cogombre i escarola Fruita permesa / Pa	Espaguetis refinats amb oli d'oliva s/formatge Lluç al forn amb amanida d'enciam llarg, raves i olives Iogurt natural s/lactosa / Pa	Bròquil i patata bullida Cap de llom al forn amb xampinyons s/pèsols Fruita permesa / Pa	Crema de carbassó s/ceba, lactis ni crostons de pa Cigrons (pocs) a la catalana (ou i picada s/tomàquet) Fruita permesa / Pa
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Sopa casolana d'au amb fideus Botifarra de porc amb patata al caliu Fruita permesa / Pa	Llenties saltades amb arròs, xampinyons i oli d'oliva Remenat d'ou i patata s/ceba amb enciam , olives i pipes Fruita permesa / Pa	Crema de carbassos/ ceba ni lactis Pollastre a l'ast amb albergínia al forn Fruita permesa / Pa	Bledes amb patates bullides s/pastanaga Magra d'au arrebossada s/a·l·lèrgens amb cogombre amanit Fruita permesa / Pa	Arròs amb oli d'oliva i orenga Maires fresques al forn amb juliana d'enciams i raves s/panses Iogurt natural s/lactosa / Pa
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Macarrons refinats amb oli d'oliva s/formatge Truitada d'espínacs amb enciams s/pastanaga ni remolatxa Fruita permesa / Pa	Trinxat de la Cerdanya (patata i col) Rostit de vedella amb sofregit casolà de bolets s/ceba, tomàquet ni pastanaga Fruita permesa / Pa	Arròs amb oli d'oliva i orenga Lluç arrebossat s/al·lèrgens amb amanida d'enciam i cogombre Fruita permesa / Pa	Cigrons (pocs) amb quinoa i verdures permeses saltades Daus de pollastre a la planxa amb enciam meravella, olives i vinagreta Iogurt natural s/lactosa / Pa	Crema de carbassó s/lactis, pastanaga ni cebes Llenties guisades amb arròs s/tomàquet Fruita permesa / Pa
DILLUNS 23 ReCrea Food Experience	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Crema de bròquil s/lactis ni cebes Mandonguilles de vedella amb salsa casolana de verdures permeses Fruita permesa / Pa del món	Arròs blanc amb cigrons (pocs) i carbassó Pollastre a la planxa amb enciam de fulla roure i cogombre s/blat de moro Fruita permesa / Pa	Verdura tricolor (espínacs, carbassa i patata) Macarrons amb bolonyesa casolana de carn i oli d'oliva s/tomàquet ni formatge Fruita permesa / Pa	Cassoleta de mongetes blanques (poques) s/ceba ni pastanaga Peix arrebossat s/al·lèrgens amb amanida de raves i enciam s/tomàquet Fruita permesa / Pa	Brou casolà amb pasta meravella Truitada de tonyina amb amanida de cogombre i enciam Iogurt natural s/lactosa / Pa

- FRUITA PERMESA (TARONJA, PLÀTAN, MADUIXES, PRÉSSEC, ALBERCOC, MELÓ, SÍNDRIA). PA BLANC. TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.
- ES COMPROVARÀ QUE ELS PRODUCTES NO CONTINGUIN ELS ALIMENTS NO TOLERATS.



Sistema de Gestión
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID: 900029738

