

Menú març 2026

ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE OU

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

