

Menú març 2026

ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE PROTEÏNA DE LA LLET DE VACA (AMB VEDELLA)

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Arròs saltat amb espàrrecs verds s/lactis ni formatge Truita 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 s/formatge Lluç al forn amb amanida d'enciam llarg, raves i olives Iogurt de soja	Mongeta tendra i patata bullida Cap de llom al forn amb xampinyons i pèsols Fruita de temporada	Crema de verdures s/lactis ni crostonets de pa Cigrons a la catalana (tomàquet, ou i picada) 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 pipes Fruita de temporada	Crema de carbassa s/lactis 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 cogombre Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet casolana Maires fresques al forn amb juliana d'enciams i panses Iogurt de soja
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
Macarrons integrals amb salsa casolana de tomàquet s/formatge Truita 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/lactis) amb enciam meravella, olives i vinagreta Iogurt de soja	Crema de primavera (pastanaga i carbassó) s/lactis 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 s/lactis 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/formatge 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 Truita de tonyina amb amanida variada (pastanaga, col llombarda i panses) Iogurt de soja

• 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.



Sistema de
Gestión
ISO 9001:2015
www.recrea.cat
ID: 9000391793

