

# Menú abril 2026

# ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE CARN DE PORC

| DILLUNS 6  | DIMARTS 7   | DIMECRES 8  | DIJOURS 9   | DIVENDRES 10  |
|--|---|---|---|---|
| FESTIU   | Macarrons integrals amb salsa casolana de formatges               | Arròs al forn amb verdures (bròquil, ceba i pebrot)                   | Mongeta verda amb patata  | Crema de pèsols   |
|  | Calamars a la romana amb enciam meravella, raves i pipes          | Truita de formatge i patata amb amanida de tomàquet i olives          | Llenties estofades amb ceba i pastanaga                                   | Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida variada (canonges, pera i vinagreta) |
|  | Fruita de temporada / Pa  | Fruita de temporada / Pa  | Fruita de temporada / Pa  | Fruita de temporada / Pa  |
| DILLUNS 13   | DIMARTS 14  | DIMECRES 15   | DIJOURS 16  | DIVENDRES 17  |
| Sopa de verdures amb pistons   | Arròs amb salsa de tomàquet casolana                              | Mongeta blanca estofada amb verdures (pastanaga i ceba)               | Crema de carbassó amb crostons de pa                                      | Coliflor i patata bullida amb oli d'oliva   |
| Remenat d'ou i patata amb remolatxa i pastanaga ratllada               | Lluç al forn amb amanida tricolor (enciam, raves i blat de moro)  | Hamburguesa de vedella amb rodanxes de tomàquet i orenga              | Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal casolana                       | Pollastre al forn amb bresa de verdures (ceba, pastanaga i all)                       |
| Fruita de temporada / Pa   | Fruita de temporada / Pa  | Iogurt natural / Pa   | Fruita de temporada / Pa  | Fruita de temporada / Pa  |
| DILLUNS 20   | DIMARTS 21  | DIMECRES 22   | DIJOURS 23  | DIVENDRES 24  |
| Llenties amb sofregit casolà   | Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata)             | Amanida d'espivals de colors (cogombre, olives i blat de moro)        | Arròs integral a la jardineria (tomàquet, ceba i pèsols)                  | Crema de verdures de temporada  |
| Truita de carbassó amb blat de moro i tomàquet amanit                  | <b>Magra d'au</b> al forn amb salsa casolana de poma i xampinyons | Ventresca de lluç al forn amb enciam llarg i raves                    | Escalopa casolana de pollastre amb amanida de pastanaga, remolatxa i poma | Cigrons saltats amb verdures de primavera (albergínia, porro i carbassó)              |
| Fruita de temporada / Pa   | Fruita de temporada / Pa  | Fruita de temporada / Pa  | Fruita de temporada amb xocolata desfeta / Pa                             | Fruita de temporada / Pa  |
| DILLUNS 27   | DIMARTS 28  | DIMECRES 29   | DIJOURS 30  |   |
| Espaguetis integrals amb salsa casolana de tomàquet i formatge ratllat | Crema de pastanaga i mongeta blanca                               | Arròs a la milanesa (ceba, pèsols i <b>pastanaga s/carn de porc</b> ) | Bledes i patata bullides  |   |
| Maires a l'andalusa amb amanida d'espínacs baby i panses               | Truita de patata i ceba amb col llombarda i blat de moro          | Llenties estofades amb verdures (pebrot i porro)                      | Estofat de vedella amb pastanaga i xampinyons, i amanida mixta            |   |
| Fruita de temporada / Pa   | Fruita de temporada / Pa  | Fruita de temporada / Pa  | Fruita de temporada / Pa  |   |

- FRUITA DE TEMPORADA. PA BLANC I INTEGRAL.
- TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.

