

# Menú abril 2026

# ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE LACTOSA I BAIX EN FRUCTOSA (CA-SA)

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTIU	<b>Pasta refinada amb oli d'oliva s/formatge</b> <b>Peix arrebossat s/al·lèrgens</b> amb enciam meravella, raves i pipes Fruita <b>permesa</b> / Pa	Arròs saltat amb bròquil i <b>xampinyons s/ceba, pebrot ni tomàquet</b> Truitada <b>a la francesa</b> amb olives i <b>cogombre s/tomàquet</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	<b>Espinacs</b> amb patata Llenties <b>saltades amb arròs i albergínia</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	Crema de <b>bròquil s/ceba ni lactis</b> Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida de canonges i <b>olives</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Sopa d' <b>au</b> amb pistons Remenat d'ou i patata amb <b>enciam i formatge fresc</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	Arròs <b>amb oli d'oliva i orenga</b> Lluç al forn amb enciam i raves <b>s/blat de moro</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	Mongeta blanca ( <b>poca</b> ) i <b>arròs amb xampinyons s/tomàquet</b> <b>Magra d'au a la planxa</b> amb rodanxes de <b>cogombre</b> Iogurt natural <b>s/lactosa</b> / Pa	Crema de carbassó amb crostons de pa <b>s/ceba ni lactis</b> Espaguetis <b>rerinats</b> amb boïonyesa <b>de carn i oli d'oliva s/tomàquet ni formatge</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	Coliflor i patata bullida amb oli d'oliva Pollastre al forn amb bresa de verdures ( <b>carbassó i albergínia</b> ) Fruita <b>permesa</b> / Pa
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Llenties <b>saltades amb arròs i bròquil s/tomàquet</b> Truitada de carbassó amb <b>cogombre i olives</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	<b>Bròquil</b> i patata Llom al forn amb xampinyons <b>s/poma</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	Amanida de <b>pasta refinada</b> (cogombre i olives <b>s/blat de moro</b> ) Ventresca de lluç al forn amb enciam llarg i raves Fruita <b>permesa</b> / Pa	Arròs <b>blanc amb oli d'oliva i orenga</b> Escalopa casolana de pollastre <b>s/al·lèrgens amb enciam i cogombre</b> Fruita <b>permesa s/xocolata</b> / Pa	Crema de verdures <b>permeses s/lactis</b> Cigrons ( <b>pocs</b> ) saltats amb verdures (albergínia, porro i carbassó) i <b>arròs</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
<b>Pasta refinada amb oli d'oliva s/formatge</b> Maires a l'andalusa <b>s/al·lèrgens</b> amb amanida d'espinacs baby i <b>olives s/panses</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	Crema de <b>carbassó s/ceba ni lactis</b> Truitada de patata <b>s/ceba amb enciam i cogombre</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	Arròs <b>amb oli d'oliva i orenga</b> Llenties <b>amb arròs i carbassó</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	Bledes i patata bullides Estofat de vedella amb xampinyons <b>s/pastanaga</b> Fruita <b>permesa</b> / 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.

