

# Menú abril 2026

# ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE OU

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

