

# Menú maig 2026

# ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE CARN DE PORC

| DILLUNS 4  | DIMARTS 5   | DIMECRES 6  | DIJOUS 7   | DIVENDRES 8  |
|--|---|---|--|--|
| Crema de carbassó  | Amanida de pasta integral (tomàquet, olives i blat de moro) | Cigrons estofats de l'àvia  | Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols)             | Coliflor gratinada amb patata  |
| Escalopa de pollastre casolana amb xips casolanes d'albergínia al forn | Mandonguilles vegetals amb salsa casolana de verdures       | Remenat de carbassó i patata i amanida de canonges, raves i pipes | Lluç al forn amb all i julivert, i enciam meravella i blat de moro | Daus de pollastre marinats amb juliana de remolatxa i pastanaga          |
| Fruita de temporada / Pa   | Fruita de temporada / Pa                                    | Fruita de temporada / Pa  | Iogurt natural / Pa  | Fruita de temporada / Pa   |
| DILLUNS 11   | DIMARTS 12  | DIMECRES 13   | DIJOUS 14  | DIVENDRES 15   |
| Tallarines amb pesto casolà d'alfàbrega                                | Amanida russa amb maionesa (opcional)                       | Arròs integral al forn amb ceba i carbassó                        | Crema de pèsols  | Verdura al vapor (pastanaga i mongeta tendra)                            |
| Truita d'espàrrecs i patata amb tomàquet i panses                      | Rostit de vedella amb xampinyons i pastanaga                | Maires a l'andalusa amb cogombre i olives negres                  | Pernilets de pollastre al forn amb enciam llarg i raves            | Llenties guisades amb verdures i arròs                                   |
| Fruita de temporada / Pa   | Fruita de temporada / Pa                                    | Iogurt natural / Pa   | Fruita de temporada / Pa   | Fruita de temporada / Pa   |
| DILLUNS 18   | DIMARTS 19  | DIMECRES 20   | DIJOUS 21  | DIVENDRES 22   |
| Fideuà de verdures i faves   | Amanida d'arròs integral (enciam, olives i cogombre)        | Cassoleta de mongetes blanques                                    | Amanida de patata (tomàquet, olives i cogombre)                    | FESTIU   |
| Lluç arrebossat amb pastanaga ratllada i espinacs frescs               | Pollastre a l'ast amb rodanxes de carbassó a la planxa      | Remenat d'albergínia i patata amb daus de tomàquet i cogombre     | Cigrons a la catalana (tomàquet, ou i picada)                      |  |
| Fruita de temporada / Pa   | Fruita de temporada / Pa                                    | Fruita de temporada / Pa  | Fruita de temporada / Pa   |  |
| DILLUNS 25   | DIMARTS 26  | DIMECRES 27   | DIJOUS 28  | DIVENDRES 29   |
| FESTIU   | Trinxat de la Cerdanya                                      | Arròs amb salsa de tomàquet                                       | Amanida de pasta integral (tomàquet, olives i blat de moro)        | Cigrons saltats amb verdures de primavera (albergínia, porro i carbassó) |
|  | Llenties amb sofregit casolà                                | Aletes de pollastre al forn amb fulla de roure i blat de moro     | Peix carboner al forn amb remolatxa i pastanaga ratllada           | Truita de patata i ceba amb amanida de cogombre i olives negres          |
|  | 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.

