

# Menú maig 2026

# ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE CARN

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

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

