

Menú maig 2026

ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE FRUITS SECS

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 casolana de pollastre s/al·lèrgens amb xips casolanes d'albergínia al forn	Mandonguilles vegetals amb salsa casolana de verdures	Remenat de carbassó i patata i amanida de canonges i raves s/pipes	Lluç al forn amb all i julivert, i enciam meravella i blat de moro	Daus de pollastre marinats (s/fruits secs) amb juliana de remolatxa i pastanaga
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt natural	Fruita de temporada
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
Tallarines amb oli d'alfàbrega i formatges s/fruits secs	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 s/panses	Rostit de vedella amb xampinyons i pastanaga	Maires a l'andalusa s/al·lèrgens amb cogombre i olives negres	Pernilets de pollastre al forn amb enciam llarg i raves	Llenties guisades amb verdures i arròs
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
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 s/al·lèrgens 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 s/fruits secs)	
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	
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	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada

• FRUITA DE TEMPORADA. 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.

