

# Menú maig 2026

# ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE GLUTEN BAIX EN FRUCTOSA

DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
Crema de carbassó <b>s/ceba</b> Escalopa casolana de pollastre <b>s/al·lèrgens</b> amb xips casolanes d'albergínia al forn Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	Amanida de pasta <b>d'arròs (s/gluten)</b> (tomàquet i olives <b>s/blat de moro</b> ) <b>Peix</b> amb salsa casolana de verdures <b>permeses (tomàquet natural)</b> Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	<b>Patates</b> estofades de l'àvia <b>amb verdures permeses (tomàquet natural)</b> Remenat de carbassó i patata i amanida de canonges, raves i pipes Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	Arròs <b>bullit amb oli d'oliva</b> i pèsols Lluç <b>s/enfarinar</b> al forn amb all i julivert, i enciam meravella <b>s/blat de moro</b> Iogurt natural / <b>Pa s/gluten</b>	Coliflor <b>bullida</b> amb patata Daus de pollastre marinats <b>(s/al·lèrgens)</b> amb juliana de remolatxa <b>s/pastanaga</b> Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
<b>Pasta d'arròs (s/gluten)</b> amb pesto casolà d'alfabrega Truita d'espàrrecs i patata amb tomàquet i panses Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	<b>Bledes amb patata</b> Rostit de vedella amb xampinyons i pastanaga <b>(tomàquet natural)</b> Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	Arròs integral al forn carbassó <b>s/ceba (tomàquet natural)</b> Maires a l'andalusa <b>s/al·lèrgens</b> amb cogombre i olives negres Iogurt natural / <b>Pa s/gluten</b>	Crema de pèsols <b>s/ceba</b> Pernilets de pollastre al forn amb enciam llarg i raves Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	<b>Bròquil amb patata</b> <b>Peix al forn</b> amb verdures <b>permeses</b> i arròs <b>(tomàquet natural)</b> Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
Fideuà de verdures <b>permeses</b> i faves ( <b>pasta d'arròs s/al·lèrgens</b> ) <b>(tomàquet natural)</b> Lluç <b>arrebossat s/al·lèrgens</b> amb espinacs frescs <b>s/pastanaga</b> Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	Amanida d'arròs integral (enciam, olives i cogombre) Pollastre a l'ast amb rodanxes de carbassó a la planxa Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	<b>Patates estofades (tomàquet natural)</b> Remenat d'albergínia i patata amb daus de tomàquet i cogombre Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	Amanida de patata (tomàquet, olives i cogombre) <b>Peix a la planxa amb amanida mixta</b> Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	FESTIU
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
FESTIU	Trinxat de la Cerdanya <b>Llom</b> amb sofregit casolà <b>(tomàquet natural)</b> Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	Arròs amb salsa de tomàquet <b>natural</b> Aletes de pollastre al forn amb fulla de roure <b>s/blat de moro</b> Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	Amanida de <b>pasta d'arròs (s/al·lèrgens)</b> (tomàquet i olives <b>s/blat de moro</b> ) Peix carboner al forn <b>s/enfarinar</b> amb remolatxa i pastanaga ratllada Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	<b>Crema de carbassó s/ceba</b> Truita de patata <b>s/ceba</b> amb amanida de cogombre i olives negres Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>

- FRUITA PERMESA (SENSE PLÀTAN, PERA, PINYA, RAÏM, POMA, CIRERES, MANGO). PA SENSE GLUTEN. 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.

