

# Menú maig 2026

# ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE LACTOSA I BAIX EN FRUCTOSA

DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
Crema de carbassó <b>s/lactis</b> Escalopa casolana de pollastre <b>s/al·lèrgens</b> amb xips casolanes d'albergínia al forn Fruita <b>permesa</b> / Pa	Amanida de pasta integral ( <b>enciam</b> i olives) <b>Peix</b> amb salsa casolana de verdures <b>permeses</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	Cigrons ( <b>pocs</b> ) estofats de l'àvia <b>amb verdures permeses i arròs</b> Remenat de carbassó i patata i amanida de canonges i raves <b>s/pipes</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	Arròs <b>bullit amb oli d'oliva</b> Lluç al forn amb all i julivert i enciam meravella <b>s/blat de moro</b> Iogurt natural <b>s/lactosa</b> / Pa	Coliflor <b>bullida</b> amb patata Daus de pollastre marinats ( <b>s/lactis</b> ) amb <b>enciam i olives negres</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
Tallarines amb <b>oli d'alfàbrega s/formatge</b> Truita d'espàrrecs i patata amb <b>enciam i raves</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	<b>Bledes amb patata</b> Rostit de vedella amb xampinyons <b>s/pastanaga</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	Arròs integral al forn amb carbassó <b>s/ceba</b> Maires a l'andalusa <b>s/al·lèrgens</b> amb cogombre i olives negres Iogurt natural <b>s/lactosa</b> / Pa	Crema de <b>verdures permeses s/lactis</b> Pernilets de pollastre al forn amb enciam llarg i raves Fruita <b>permesa</b> / Pa	<b>Bròquil amb patata</b> Llenties guisades amb verdures <b>permeses</b> i arròs Fruita <b>permesa</b> / Pa
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
Fideuà de verdures <b>permeses</b> i faves Lluç <b>arrebossat s/al·lèrgens</b> amb espinacs frescs <b>s/pastanaga</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	Amanida d'arròs integral (enciam, olives i cogombre) Pollastre a l'ast amb rodanxes de carbassó a la planxa Fruita <b>permesa</b> / Pa	Cassoleta de mongetes blanques ( <b>poques</b> ) <b>amb verdures permeses i arròs</b> Remenat d'albergínia i patata amb cogombre <b>s/tomàquet</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	Amanida de patata (olives i cogombre <b>s/tomàquet</b> ) Cigrons ( <b>pocs</b> ) a la catalana (ou i picada <b>s/tomàquet</b> ) <b>amb arròs</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	FESTIU
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
FESTIU	Trinxat de la Cerdanya Llenties amb sofregit casolà i <b>arròs</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	Arròs <b>bullit amb oli d'oliva</b> Aletes de pollastre al forn amb fulla de roure <b>s/blat de moro</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	Pasta integral <b>amb oli d'alfàbrega s/formatge</b> Peix carboner al forn amb <b>enciam llarg i raves</b> Fruita <b>permesa</b> / Pa	Cigrons ( <b>pocs</b> ) saïtats amb verdures de primavera (albergínia, porro i carbassó) i <b>arròs</b> Truita de patata <b>s/ceba</b> amb amanida de cogombre i olives negres Fruita <b>permesa</b> / Pa

- FRUITA PERMESA (TARONJA, PLÀTAN, MADUIXES, PRÉSSEC, ALBERCOC, MELÓ, SÍNDRIA). PA BLANC. TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.
- ES COMPROVARÀ QUE ELS PRODUCTES NO CONTINGUIN ELS ALIMENTS NO TOLERATS.

