

# Menú maig 2026

# ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE OU

DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
Crema de carbassó Escalopa casolana de pollastre <b>s/al·lèrgens</b> amb xips casolanes d'albergínia al forn Fruita de temporada / Pa	Amanida de pasta <b>d'arròs (s/ou)</b> (tomàquet, olives i blat de moro) Mandonguilles vegetals amb salsa casolana de verdures Fruita de temporada / Pa	Cigrons estofats de l'àvia <b>Llom a la planxa</b> amb 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 <b>bullida</b> amb patata Daus de pollastre marinats <b>(s/ou)</b> amb juliana de remolatxa i pastanaga Fruita de temporada / Pa
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
<b>Pasta d'arròs (s/ou) amb oli d'alfàbrega s/formatge</b> <b>Peix a la planxa</b> amb tomàquet i panses Fruita de temporada / Pa	Amanida russa <b>s/ou ni maionesa</b> Rostit de vedella amb xampinyons i pastanaga Fruita de temporada / Pa	Arròs integral al forn amb ceba i carbassó Maires a l'andalusa <b>s/al·lèrgens</b> amb cogombre i olives negres Iogurt natural / Pa	Crema de pèsols Pernilets de pollastre al forn 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>pasta d'arròs s/ou</b> ) Lluç <b>arrebossat s/al·lèrgens</b> amb pastanaga ratllada i espinacs frescs Fruita de temporada / Pa	Amanida d'arròs integral (enciam, olives i cogombre) Pollastre a l'ast amb rodanxes de carbassó a la planxa Fruita de temporada / Pa	Cassoleta de mongetes blanques <b>Peix a la planxa</b> amb daus de tomàquet i cogombre Fruita de temporada / Pa	Amanida de patata (tomàquet, olives i cogombre) Cigrons a la catalana (tomàquet i picada <b>s/ou</b> ) 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 Aletes de pollastre al forn amb fulla de roure i blat de moro Fruita de temporada / Pa	Amanida de <b>pasta d'arròs (s/ou)</b> (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) <b>Magra d'au a la planxa</b> 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.

• ES COMPROVARÀ QUE ELS PRODUCTES NO CONTINGUIN ELS ALIMENTS NO TOLERATS. ES COURAN ELS ALIMENTS EN ESTRIS EXCLUSIUS I ES FREGIRAN EN OLI NOU.

