

# Menú maig 2026

# ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE PRÉSSEC (IZ-DI)

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 de pollastre casolana amb xips casolanes d'albergínia al forn	Mandonguilles vegetals amb salsa casolana de verdures	Remenat de carbassó i patata i amanida de canonges, raves i pipes	Lluç al forn amb all i julivert, i enciam meravella i blat de moro	Daus de pollastre marinats amb juliana de remolatxa i pastanaga
Fruita <b>permesa</b> / Pa	Fruita <b>permesa</b> / Pa	Fruita <b>permesa</b> / Pa	Iogurt natural / Pa	Fruita <b>permesa</b> / Pa

DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
Tallarines amb pesto casolà d'alfàbrega	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 i panses	Rostit de vedella amb xampinyons i pastanaga	Maires a l'andalusa amb cogombre i olives negres	Pernilets de pollastre al forn amb enciam llarg i raves	Llenties guisades amb verdures i arròs
Fruita <b>permesa</b> / Pa	Fruita <b>permesa</b> / Pa	Iogurt natural / Pa	Fruita <b>permesa</b> / Pa	Fruita <b>permesa</b> / Pa

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)	
Lluç arrebossat 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)	FESTIU
Fruita <b>permesa</b> / Pa	Fruita <b>permesa</b> / Pa	Fruita <b>permesa</b> / Pa	Fruita <b>permesa</b> / Pa	

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 <b>permesa</b> / Pa	Fruita <b>permesa</b> / Pa	Fruita <b>permesa</b> / Pa	Fruita <b>permesa</b> / Pa

• FRUITA DE TEMPORADA (SENSE PRÉSSEC). PA BLANC I INTEGRAL.

• TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.

