

Menú maig 2026

ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE PROTEÏNA DE LA LLET DE VACA (AMB VEDELLA)

DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
Crema de carbassó s/lactis Escalopa casolana de pollastre s/al·lèrgens amb xips casolanes d'albergínia al forn Fruita de temporada	Amanida de pasta integral (tomàquet, olives i blat de moro) Mandonguilles vegetals amb salsa casolana de verdures Fruita de temporada	Cigrons estofats de l'àvia Remenat de carbassó i patata i amanida de canonges, raves i pipes Fruita de temporada	Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) Lluç al forn amb all i julivert, i enciam meravella i blat de moro Iogurt de soja	Coliflor bullida amb patata Daus de pollastre marinats (s/lactis) amb juliana de remolatxa i pastanaga Fruita de temporada
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
Tallarines amb oli d'alfàbrega s/formatge Truita d'espàrrecs i patata amb tomàquet i panses Fruita de temporada	Amanida russa amb maionesa (opcional) Rostit de vedella amb xampinyons i pastanaga Fruita de temporada	Arròs integral al forn amb ceba i carbassó Maires a l'andalusa s/al·lèrgens amb cogombre i olives negres Iogurt de soja	Crema de pèsols s/lactis Pernilets de pollastre al forn amb enciam llarg i raves Fruita de temporada	Verdura al vapor (pastanaga i mongeta tendra) Llenties guisades amb verdures i arròs Fruita de temporada
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
Fideuà de verdures i faves Lluç arrebossat s/al·lèrgens amb pastanaga ratllada i espinacs frescs Fruita de temporada	Amanida d'arròs integral (enciam, olives i cogombre) Pollastre a l'ast amb rodanxes de carbassó a la planxa Fruita de temporada	Cassoleta de mongetes blanques Remenat d'albergínia i patata amb daus de tomàquet i cogombre Fruita de temporada	Amanida de patata (tomàquet, olives i cogombre) Cigrons a la catalana (tomàquet, ou i picada) Fruita de temporada	FESTIU
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
FESTIU	Trinxat de la Cerdanya Llenties amb sofregit casolà Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet Aletes de pollastre al forn amb fulla de roure i blat de moro Fruita de temporada	Amanida de pasta integral (tomàquet, olives i blat de moro) Peix carboner al forn amb remolatxa i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Cigrons saltats amb verdures de primavera (albergínia, porro i carbassó) Truita de patata i ceba amb amanida de cogombre i olives negres 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.

