

Menú Juny 2026

ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE CARN

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOURS 4	DIVENDRES 5
Macarrons integrals a la napolitana	Empedrat de llegums eco (tomàquet, cogombre i ou dur)	Crema de pastanaga	Amanida d'arròs	Verdura tricolor (patata, pastanaga i mongeta verda)
Peix a la planxa amb pastanaga ratllada i espinacs frescs	Remenat d'albergínia i patata amb enciam, remolatxa i blat de moro	Ous durs amb amanida verda (enciam meravella, cogombre i pera)	Ventresca de lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Llenties estofades amb verdures (ceba i pebrot)
Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Iogurt natural / Pa	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOURS 11	DIVENDRES 12
Fideuà (sofregit casolà de verdures i peix)	Amanida russa amb maionesa (opcional)	Arròs integral a la milanesa (ceba, pèsols i pastanaga s/carn de porc)	Vichyssoise	Cigrons estofats amb verdures (ceba i pastanaga)
Truita de patata i ceba amb amanida de tomàquet i olives	Peix al forn amb bresa de verdures	Filet de llúcera al forn amb amanida d'enciam llarg, raves i blat de moro	Espirals amb bolonyesa vegetal casolana	Truita a la francesa amb daus de pastanaga i cogombre amanits
Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Iogurt natural / Pa	Fruita de temporada / Pa

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOURS 18	DIVENDRES 19
Amanida de llenties	Espaguetis integrals amb salsa casolana de pera, carbassó i formatge	Amanida de patata (tomàquet, olives i cogombre)	Crema de carbassó	Arròs amb salsa de tomàquet casolana
Peix fogoner al forn amb amanida d'enciam, panses i raves	Remenat de carbassó i patata amb rodanxes de tomàquet i orenga	Mandonguilles vegetals amb salsa casolana de verdures	Peix al forn amb verdures (pastanaga i porro)	Truita a la francesa amb patates fregides i amanida variada
Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Gelat / Pa

- FRUITA DE TEMPORADA. PA BLANC I INTEGRAL.
- TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.



Sistema de Gestión
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID: 900013728

