

Menú Juny 2026

ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE FRUITS SECS

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 s/fruits secs	Verdura tricolor (patata, pastanaga i mongeta verda)
Botifarra de porc amb pastanaga ratllada i espinacs frescs	Remenat d'albergínia i patata amb enciam, remolatxa i blat de moro	Pollastre rostit 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	Fruita de temporada	Iogurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada

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, carn de porc i pèsols)	Vichyssoise	Cigrons estofats amb verdures (ceba i pastanaga)
Truita de patata i ceba amb amanida de tomàquet i olives	Cap de llom 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	Pollastre arrebossat s/al·lèrgens amb daus de pastanaga i cogombre amanits
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt natural	Fruita de temporada

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOURS 18	DIVENDRES 19
Amanida de llenties s/fruits secs	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 fogueon al forn amb amanida d'enciam i raves s/panses	Remenat de carbassó i patata amb rodanxes de tomàquet i orenga	Mandonguilles vegetals amb salsa casolana de verdures	Pollastre al curri amb verdures (pastanaga i porro)	Hamburguesa de vedella amb patates fregides s/al·lèrgens i amanida variada
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Gelat (s/fruits secs)

• 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.



Sistema de Gestión
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID: 0000031793

