

# Menú Juny 2026

# ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE GLUTEN I BAIX EN FRUCTOSA

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
<b>Pasta d'arròs (s/gluten)</b> a la napolitana (tomàquet natural)	<b>Pèsols amb pernil (s/gluten)</b>	Crema de <b>carbassó s/ceba</b>	Amanida d'arròs ( <b>hortalisses permeses</b> )	<b>Bledes amb patata</b>
Botifarra de porc amb espinacs frescs <b>s/pastanaga</b>	Remenat d'albergínia i patata amb enciam i remolatxa <b>s/blat de moro</b>	Pollastre rostit amb amanida d'enciam meravella i cogombre <b>s/pera</b>	Ventresca de lluç <b>s/enfarinar</b> al forn amb pèsols <b>s/salsa</b>	<b>Magra d'au estofada amb verdures permeses (tomàquet natural)</b>
Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	Iogurt natural / <b>Pa s/gluten</b>	Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Fideuà ( <b>pasta d'arròs s/gluten</b> ) (sofregit casolà de verdures <b>permeses</b> i peix) (tomàquet natural)	<b>Bròquil amb patata</b>	Arròs integral a la milanesa (carn de porc i pèsols <b>s/ceba</b> )	<b>Crema de xampinyons s/ceba</b>	<b>Pèsols amb patata</b>
Truita de patata <b>s/ceba</b> amb amanida de tomàquet i olives	Cap de llom al forn amb bresa de verdures <b>permeses</b>	Filet de llúcera <b>s/enfarinar</b> al forn amb amanida d'enciam llarg i raves <b>s/blat de moro</b>	<b>Pasta d'arròs (s/gluten)</b> amb bolonyesa casolana <b>de carn (s/gluten) (tomàquet natural)</b>	Pollastre arrebossat <b>s/al·lèrgens</b> amb daus de cogombre amanits <b>s/pastanaga</b>
Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	Iogurt natural / <b>Pa s/gluten</b>	Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Amanida d'arròs ( <b>hortalisses permeses</b> )	<b>Pasta d'arròs (s/gluten)</b> amb salsa casolana de carbassó i formatge <b>s/pera</b>	Amanida de patata (tomàquet, olives i cogombre)	Crema de carbassó	Arròs amb salsa de tomàquet casolana
Peix fogoner al forn <b>s/enfarinar</b> amb amanida d'enciam i raves <b>s/panses</b>	Remenat de carbassó i patata amb rodanxes de tomàquet i orenga	<b>Peix s/enfarinar al forn amb salsa casolana de verdures permeses</b>	Pollastre <b>a la planxa s/curri</b> amb verdures <b>permeses</b>	Hamburguesa de vedella amb patates fregides <b>s/al·lèrgens</b> i amanida variada ( <b>hortalisses permeses</b> )
Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	Fruita <b>permesa / Pa s/gluten</b>	<b>Iogurt natural / Pa s/gluten</b>

- FRUITA PERMESA (SENSE PLÀTAN, PERA, PINYA, RAÏM, POMA, CIRERES, MANGO). PA SENSE GLUTEN. 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 Gestió  
ISO 9001:2015  
www.tuv.com  
ID: 0000031793

