

Menú Juny 2026

ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE PROTEÏNA DE LLET DE VACA (AMB VEDELLA)

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
Macarrons integrals a la napolitana s/formatge	Empedrat de llegums eco (tomàquet, cogombre i ou dur)	Crema de pastanaga s/lactis	Amanida d'arròs s/formatge ni lactis	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 de soja	Fruita de temporada	Fruita de temporada

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 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 s/lactis	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 s/formatge	Pollastre arrebossat s/al·lèrgens amb daus de pastanaga i cogombre amanits
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Iogurt de soja	Fruita de temporada

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Amanida de llenties s/lactis ni formatge	Espaguetis integrals amb salsa casolana de pera i carbassó s/formatge	Amanida de patata (tomàquet, olives i cogombre)	Crema de carbassó s/lactis	Arròs amb salsa de tomàquet casolana
Peix fogueger 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	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 de gel

• 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 Gestió
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID: 0000031793

