

Menú setembre 2026

COL·LEGI LA FLORIDA HOSPITALET (PRIM)/ BASAL

ReCrea

Gastronomia col·lectiva

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

- 1 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet
- 2 Croquetes de pollastre amb remolatxa i pastanaga ratllada
- P Fruita de temporada
- E Energia 847,36 Kcal

8

- 1 Arròs del Delta de l'hort (ceba, pebrot i pèsols)
- 2 Ventresca de lluç al forn amb rodanxes de carbassó a la planxa
- P Fruita de temporada
- E Energia 542,44 Kcal

9

- 1 Empedrat de mongeta blanca (tomàquet, cogombre i olives)
- 2 Truita de formatge i patata amb enciam llarg i raves
- P Fruita de temporada
- E Energia 667,17 Kcal

10

La Diada



11

- 1 Crema de verdures temporada
- 2 Llenties estofades amb verdures (ceba i pastanaga)
- P Fruita de temporada
- E Energia 469,89 Kcal

14

- 1 Tallarines amb salsa casolana de formatges
- 2 Hamburguesa de vedella amb daus de tomàquet amanits
- P Fruita de temporada
- E Energia 843,53 Kcal

15

TASTA I DESCOBREIX

- 1 Amanida de cigrons (tomàquet, cogombre i olives)
- 2 Truita de patata i ceba amb enciam meravella i blat de moro
- P Sorbet de síndria
- E Energia 683,80 Kcal

16

- 1 Arròs integral al forn amb ceba, pebrot i xampinyons
- 2 Filet de llúcera al forn amb salsa de tomàquet casolana
- P Fruita de temporada
- E Energia 480,76 Kcal

17

- 1 Amanida de patata (tomàquet, pastanaga i ou dur)
- 2 Pollastre arrebossat casolà amb amanida d'espínacs baby i panses
- P Fruita de temporada
- E Energia 594,57 Kcal

18

- 1 Amanida d'espírels de colors (cogombre, olives i blat de moro)
- 2 Remenat de carbassó i patata amb col llombarda i pastanaga amanits
- P Fruita de temporada
- E Energia 724,08 Kcal

21

- 1 Arròs del Delta amb salsa casolana de tomàquet
- 2 Pernilets de pollastre a les fines herbes amb enciam de tres colors
- P Fruita de temporada
- E Energia 566,75 Kcal

22

- 1 Pèsols amb patata bullida i oli d'oliva
- 2 Peix fogoner al forn amb canonges, raves i pipes
- P Fruita de temporada
- E Energia 601,64 Kcal

23

La Mercè



24

- 1 Crema de pastanaga
- 2 Cigrons estofats amb verdures (ceba i pebrot)
- P Fruita de temporada
- E Energia 587,92 Kcal

25

- 1 Espírels amb pesto casolà d'alfàbrega
- 2 Remenat de xampinyons i patata amb enciam, olives i vinagreta
- P Fruita de temporada
- E Energia 624,19 Kcal

28

- 1 Vichyssoise
- 2 Llenties saltades amb albergínia i ceba
- P Fruita de temporada
- E Energia 492,33 Kcal

29

- 1 Arròs integral tres delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols)
- 2 Daus de gall dindi marinats amb tomàquet amanit i orenga
- P Iogurt natural de proximitat
- E Energia 605,09 Kcal

30



Comencem un nou curs amb energia renovada!

ReCrea Food Experience canvia de nom: ara és "ReCrea, Tasta i Descobreix". Per estrenar aquesta nova etapa, apostem pel tomàquet i el carbassó, dos aliats de temporada plens de vitamines que no faltaran als nostres plats.

Es poden consultar els al·lèrgens amb el personal de ReCrea

Pa blanc cada dia i pa integral mínim 2 dies/setmana. / Plats amanits amb oli d'oliva verge extra. / Elaborat amb sal iodada en quantitat mínima.

De Temporada: síndria, meló, préssec, poma, nectarines, plàtans, prunes, ceba, mongeta verda, enciam, tomàquet, pastanaga, pebrot, albergínia, carbassó, cogombre.

km.0

Produït de proximitat

www.km0.com

www.km0.com

www.km0.com

www.km0.com

www.km0.com

www.km0.com

www.km0.com

www.km0.com

www.km0.com

km.0

Produït de proximitat

www.km0.com

www.km0.com

www.km0.com

www.km0.com

www.km0.com

www.km0.com

www.km0.com

www.km0.com

www.km0.com



Sistema de Gestión
ISO 9001:2015



www.km0.com

ID: 9000031793

www.km0.com