

Menú setembre 2026

ReCrea

ESCOLA LA FLORIDA

SENSE PROTEÏNA DE LA LLET DE VACA (AMB VEDELLA)

DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOUS 10	DIVENDRES 11
	Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet s/formatge Pollastre arrebossat s/al·lèrgens amb remolatxa i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Arròs de l'hort (ceba, pebrot i pèsols) Ventresca de lluç al forn amb rodanxes de carbassó a la planxa Fruita de temporada	Empedrat de mongeta blanca (tomàquet, cogombre i olives) Truita a la francesa amb enciam llarg i raves Fruita de temporada	FESTIU
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16 ReCrea Tasta i Descobreix	DIJOUS 17	DIVENDRES 18
Crema de verdures de temporada s/lactis Llenties estofades amb verdures (ceba i pastanaga) Fruita de temporada	Tallarines amb salsa casolana de tomàquet s/formatge ni lactis Hamburguesa de vedella amb daus de tomàquet amanits Fruita de temporada	Amanida de cigrons (tomàquet, cogombre i olives) Truita de patata i ceba amb enciam meravella i blat de moro Sorbet de síndria	Arròs integral al forn amb ceba, pebrot i xampinyons Filet de llúcera al forn amb salsa de tomàquet casolana Fruita de temporada	Amanida de patata (tomàquet, pastanaga i ou dur) Pollastre arrebossat casolà s/al·lèrgens amb amanida d'espínacs baby i panses Fruita de temporada
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOUS 24	DIVENDRES 25
Amanida d'espírels de colors (cogombre, olives i blat de moro) Remenat de carbassó i patata amb col llombarda i pastanaga amanits Fruita de temporada	Arròs amb salsa casolana de tomàquet Pernilets de pollastre a les fines herbes amb enciam de tres colors Fruita de temporada	Pèsols amb patata bullida i oli d'oliva Peix fogoner al forn amb canonges, raves i pipes Fruita de temporada	FESTIU	Crema de pastanaga s/lactis Cigrons estofats amb verdures (ceba i pebrot) Fruita de temporada
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Espírels amb oli d'alfàbrega s/formatge Remenat de xampinyons i patata amb enciam, olives i vinagreta Fruita de temporada	Vichyssoise s/lactis Llenties saltades amb albergínia i ceba Fruita de temporada	Arròs integral tres delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) Daus de gall dindi marinats (s/lactis) amb tomàquet amanit i orenga Iogurt de soja		

• 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.fuv.com
ID: 9000031793

