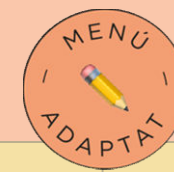


Menú novembre 2026

ESCOLA LA FLORIDA / SENSE PRÉSSEC



ReCrea
Gastronomia col·lectiva

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Coliflor i patata bullida amb oli d'oliva Bunyols de bacallà amb amanida d'enciams i vinagreta Fruita permesa	3 Llenties estofades amb verdures (pebrot i porro) Truita d'espínacs i patata amb rodanxes de tomàquet i formatge fresc Fruita permesa	4 Espaguetis integrals a la napolitana Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida de cogombre i olives negres Iogurt natural	5 Arròs saltat amb verdures (mongeta tendra i pebrot) Ventresca de lluç al forn amb salsa verda i pèsols Fruita permesa	6 Crema de carbassa de proximitat Cigrons de l'hort (pastanaga, ceba i herbes provençals) Fruita permesa
9 Crema de verdures de temporada (pastanaga, porro, api i patata) Macarrons amb bolonyesa vegetal casolana Fruita permesa	10 Trinxat de la Cerdanya (patata i col d'hivern) Botifarra de porc amb daus de tomàquet amanit Fruita permesa	TASTA I DESCOBREIX 11 Llenties estofades amb verdures (ceba i pastanaga) Pernilets de pollastre al forn amb xips casolanes de moniato Mousse lleugera de plàtan elaborada amb iogurt natural	12 Sopa casolana d'au amb lletres Truita de patata i ceba amb amanida tricolor (pastanaga, raves i blat de moro) Fruita permesa	13 Arròs integral amb salsa casolana de tomàquet Peix fogoner al forn amb amanida d'enciam meravella i cogombre Fruita permesa
16 Tallarines amb salsa casolana de formatges Remenat d'ou, carbassó i patata amb col llombarda i api ratllat Fruita permesa	17 Crema de mongetes seques i pastanaga Pollastre arrebossat casolà amb tomàquets cirerol i olives verdes Fruita permesa	18 Arròs integral amb verdures (ceba, pebrot i pèsols) Filet de llúcera al forn amb all i julivert, i tomàquet al forn Fruita permesa	19 Bròquil amb patata bullida Cigrons guisats amb espínacs Fruita permesa	20 Patates estofades de l'àvia Daus de gall dindi al forn amb amanida del temps (enciam, magrana i poma) Iogurt natural
23 Arròs tres delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) Truita de formatge i patata amb amanida de canonges, raves i pipes Fruita permesa	PROJECTE TEMÀTIC - ÍNDIA 24 Crema suau de carbassa amb un toc de cúrcuma Dhal cremós de llenties vermelles Iogurt natural amb un toc de canyella	25 Bledes amb patata i pastanaga bullides Pollastre a l'ast amb amanida mixta (daus de tomàquet, cogombre i panses) Fruita permesa	26 Sopa de verdures amb cigrons Rodó de vedella amb xampinyons i patates fregides Fruita permesa	27 Macarrons integrals amb pesto casolà d'alfàbrega Lluç al forn amb enciam de fulla roure i blat de moro Fruita permesa
30 Arròs amb sofregit de verdures de temporada Remenat d'ou i patata amb canonges i pastanaga ratllada Fruita permesa				

Plats amanits amb oli d'oliva verge extra. / Elaborat amb sal iodada en quantitat mínima.

Es comprovarà que els productes no continguin els aliments no tolerats, es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli nou.

De Temporada (**SENSE PRESSEC**): taronja, mandarina, raïm, poma, plàtan, kiwi, ceba, mongeta verda, enciam, tomàquet, pastanaga, pebrot, bleda, bròquil, porro, pèsol, carbassa i moniato.

