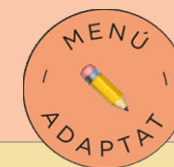


Menú novembre 2026

ESCOLA LA FLORIDA / SENSE GLUTEN, BAIX EN FRUCTOSA I SORBITOL (AN-GA)



ReCrea
Gastronomia col·lectiva

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Coliflor i patata bullida amb oli d'oliva Peix arrebossat s/al·lèrgens amb amanida d'enciams i vinagreta Fruita permesa	3 Bròquil amb patata bullida Truita d'espinacs i patata amb rodanxes de tomàquet i formatge fresc Fruita permesa	4 Pasta d'arròs (s/al·lèrgens) a la napolitana (salsa de tomàquet casolana s/ceba) Contracuixa de pollastre a la planxa amb amanida de cogombre i olives negres Iogurt natural	5 Arròs saltat amb verdures permeses Ventresca de lluç al forn s/enfarinar amb salsa verda s/all i pocs pèsols Fruita permesa	6 Crema de carbassó s/ceba Magra d'au a la planxa amb enciams variats s/ceba ni pastanaga Fruita permesa
9 Crema de verdures permeses s/ceba Pasta d'arròs (s/al·lèrgens) amb bolonyesa casolana de carn casolana (s/al·lèrgens) Fruita permesa	10 Trinxat de la Cerdanya (patata i col d'hivern) s/all Llom de porc amb daus de tomàquet amanit Fruita permesa	11 TASTA I DESCOBREIX Arròs amb verdures permeses Pernilets de pollastre al forn amb xips casolanes de patata s/al·lèrgens Iogurt natural	12 Sopa casolana d'au amb pasta d'arròs (s/al·lèrgens) Truita de patata s/ceba amb enciam i raves (s/pastanaga ni blat de moro) Fruita permesa	13 Arròs blanc amb salsa casolana de tomàquet Peix fogoner al forn s/enfarinar amb amanida d'enciam meravella i cogombre Fruita permesa
16 Pasta d'arròs (s/al·lèrgens) amb salsa casolana de tomàquet Remenat d'ou, carbassó i patata amb col llombarda i api ratllat Fruita permesa	17 Crema de verdures permeses s/ceba Pollastre arrebossat casolà s/al·lèrgens amb tomàquets cirerol i olives verdes Fruita permesa	18 Arròs blanc amb verdures permeses Filet de llúcera al forn s/enfarinar amb julivert s/all , i tomàquet al forn Fruita permesa	19 Bròquil amb patata bullida Truita a la francesa amb tomàquet amanit Fruita permesa	20 Patates bullides amb verdures permeses i oli d'oliva Daus de gall dindi al forn amb amanida del temps (enciam i magrana s/poma) Iogurt natural
23 Arròs saltat amb verdures permeses Truita de formatge i patata amb amanida de canonges, raves i pipes Fruita de temporada	24 PROJECTE TEMÀTIC - ÍNDIA Crema de carbassó s/ceba Gall dindi a la planxa amb verdures permeses Iogurt natural amb un toc de canyella	25 Bledes amb patata s/pastanaga Pollastre a l'ast amb amanida mixta (daus de tomàquet i cogombre s/panses) Fruita permesa	26 Sopa d'au amb pasta d'arròs (s/al·lèrgens) s/cigrons Rodó de vedella amb xampinyons i patates fregides s/al·lèrgens Fruita permesa	27 Pasta d'arròs (s/al·lèrgens) amb pesto casolà d'alfàbrega Lluç al forn s/enfarinar amb enciam de fulla roure i raves s/blat de moro Fruita permesa
30 Arròs amb sofregit de verdures permeses Remenat d'ou i patata amb canonges i olives s/pastanaga Fruita permesa				

Pa sense gluten. / 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.

Fruita permesa (**SENSE PLÀTAN, PERA, RAÏM, PINYA, FIGUES, POMA SÍNDRIA NI MANGO**)