

Menú febrer 2026

ReCrea

CEE FONT DE L'ABELLA

SENSE OU

DILLUNS 2	DIMARTS 3	DIMECRES 4	DIJOUS 5	DIVENDRES 6
Mongeta tendra amb patata	Arròs saltat amb bolets	Brou d'au amb pasta d'arròs (s/ou)	Cigrons saltats amb pebrot de colors	Crema de carbassa i nyàmera
Daus de gall dindi al forn amb enciam de fulla de roure, olives i poma	Lluç a la marinera amb pèsols	Botifarra de pagès amb seques	Peix al forn amb amanida d'enciam llarg, pastanaga i tomàquets cherry	Escalopa de pollastre s/ou casolana amb amanida variada
Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Iogurt natural / Pa	Fruita de temporada tallada / Pa
DILLUNS 9	DIMARTS 10	DIMECRES 11	DIJOUS 12	DIVENDRES 13
Verdura de temporada al vapor	Arròs amb tomàquet casolà	Crema de verdures i mongetes seques	Pasta d'arròs (s/ou) amb sofregit de tomàquet amb verdures s/formatge	FESTIU
Peix al forn amb pastanaga ratllada i olives	Cap de llom al forn amb salsa de poma	Pizza s/ou de tonyina i verdures s/formatge amb amanida d'enciam llarg, cogombre i magrana	Peix a la planxa amb tomàquet amanit	
Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Poma al forn / Pa	Fruita de temporada / Pa	
DILLUNS 16	DIMARTS 17	DIMECRES 18	DIJOUS 19	DIVENDRES 20
FESTIU	Arròs amb verdures de temporada (amb hortalisses i carxofa)	Mongeta tendra amb patates	Cigrons estofats amb verdures	Trinxat de la Cerdanya
	Peix arrebossat s/ou amb enciam llarg, panses i magrana	Salmó amb juliana de verdures al forn	Magra de porc al forn amb patates fregides (s/al·lèrgens) i tomàquet amanit	Magra d'au amb samfaina (sofregit casolà de tomàquet, albergínia i pebrot)
	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa
DILLUNS 23	DIMARTS 24	DIMECRES 25	DIJOUS 26	DIVENDRES 27
Minestra	Estofat de llenties amb verdures (ceba, pebrot i pastanaga)	Pasta d'arròs (s/gou) amb tomàquet s/formatge	Verdura de temporada al forn	Escudella amb cigrons s/pasta
Pollastre arrebossat s/ou amb raves, enciam llarg i tomàquet	Gall dindi a la planxa amb enciam i blat de moro	Peix al forn amb tomàquet amanit i olives	Paella de marisc	Lluç al forn amb salsa de llimona
Fruita de temporada / Pa	Poma al forn / Pa	Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa	Postres s/ou / Pa

- TOT EL PEIX ÉS SENSE ESPINES.
- 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.

