

Menú abril 2026

ReCrea

CEE FONT DE L'ABELLA

HIPERCALÒRIC

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTIU	Crema de verdures de temporada i crostons Lenties guisades amb verdures (porro, ceba i pebrot vermell) Fruita de temporada / Pa	Bròquil amb patata i oli d'allets Botifarra de pagès amb seques i tomàquet amanit Fruita de temporada / Pa	Macarrons integrals amb sofregit casolà de tomàquet i formatge ratllat Peix al forn amb xips de carbassó Fruita de temporada / Pa	Arròs tres delícies Truita de formatge amb llesques de pa amb tomàquet i amanida Fruita de temporada / Pa
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
Arròs integral amb salsa de tomàquet casolana Truita d'alls tendres i patata amb enciam meravella, raves i blat de moro Fruita de temporada / Pa	Sopa vegetal amb fideus cabell d'àngel Magra de porc al forn amb patata i rodanxes de tomàquet amanit Fruita de temporada / Pa	Cigrons amb espinacs Salmó al forn amb patates fregides Fruita de temporada / Pa	Crema de primavera amb crostons de pa Pernilets de pollastre al forn amb enciam, taronja i poma Iogurt natural / Pa	Mongeta tendra amb patata Mandonguilles vegetals a la jardineria (pastanaga i pèsols) Fruita de temporada / Pa
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Lenties estofades amb verdures (porro i pastanaga) Peix arrebossat casolà amb amanida d'espinacs baby i olives negres Fruita de temporada / Pa	Verdura tricolor (mongeta tendra, patata i pastanaga) Pollastre al forn amb samfaina casolana (ceba, albergínia i pebrot) Fruita de temporada / Pa	Arròs integral al forn amb verdures (carxofa, ceba i carbassó) Bacallà al forn amb salsa verda (all i julivert), pèsols i patata Fruita de temporada / Pa	Fideus a la marinera Truita de calçots i patata amb enciam llarg, cogombre i api ratllat Fruita de temporada amb xocolata desfeta / Pa	Coliflor i patata bullida Llom al forn amb prunes i poma Iogurt natural / Pa
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
Arròs al forn amb sofregit casolà i faves Truita de xampinyons i patata amb enciam meravella, blat de moro i formatge fresc Fruita de temporada / Pa	Crema de carbassó Macarrons amb bolonyesa vegetal casolana i formatge Fruita de temporada / Pa	Trinxat de la Cerdanya (col i patata) Blanqueta de gall dindi arrebossada amb enciam llarg, panses i pipes Fruita de temporada / Pa	Espirals integrals amb salsa casolana de tomàquet, verdures i formatge Lluç amb lilit de ceba i pebrot verd al forn Fruita de temporada / Pa	

- TOT EL PEIX ÉS SENSE ESPINES.
- FRUITA DE TEMPORADA. PA BLANC.
- TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.