

Menú abril 2026

ReCrea

CEE FONT DE L'ABELLA

PERSONALITZAT PO-BU

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

- 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.



Sistema de Gestión
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID: 300031793

