

# Menú abril 2026

# ReCrea

CEE FONT DE L'ABELLA

SENSE GLUTEN

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

- TOT EL PEIX ÉS SENSE ESPINES.
- FRUITA DE TEMPORADA / PA SENSE GLUTEN. 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

