

Menú abril 2026

ReCrea

CEE FONT DE L'ABELLA

SENSE LACTOSA

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTIU	Crema de verdures de temporada s/lactis Lenties guisades amb verdures (porro, ceba i pebrot vermell) Fruita de temporada	Bròquil amb patata i oli d'allets Botifarra de pagès amb seques i tomàquet amanit Fruita de temporada	Macarrons integrals amb sofregit casolà de tomàquet s/formatge Peix al forn amb xips de carbassó s/al·lèrgens Fruita de temporada	Arròs tres delícies Trita a la francesa amb llesques de pa s/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 Trita d'alls tendres amb enciam meravella, raves i blat de moro Fruita de temporada	Sopa vegetal amb fideus cabell d'àngel Magra de porc al forn amb rodanxes de tomàquet amanit Fruita de temporada	Cigrons amb espinacs Salmó 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	Mongeta tendra amb patata Mandonguilles vegetals (s/lactis) a la jardineria (pastanaga i pèsols) Fruita de temporada
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Llenties 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 al forn amb salsa verda (all i julivert) i pèsols Fruita de temporada	Fideus a la marinera Trita de calçots amb enciam llarg, cogombre i api ratllat Fruita de temporada amb xocolata desfeta s/lactis	Coliflor i patata bullida Llom al forn amb prunes i poma Iogurt de soja
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
Arròs al forn amb sofregit casolà i faves Trita de xampinyons amb enciam meravella i blat de moro s/formatge Fruita de temporada	Crema de carbassó s/lactis Macarrons amb bolonyesa vegetal casolana 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	Espirals integrals amb salsa casolana de tomàquet i verdures s/formatge Lluç 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

