

Menú abril 2026

ReCrea

CEE FONT DE L'ABELLA

SENSE LLEGUM

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTIU	Arròs tres delícies s/pèsols Truita a la francesa amb cogombre i olives Fruita de temporada	Bròquil amb patata i oli d'allets Magra de porc al forn amb tomàquet amanit s/seques Fruita de temporada	Pasta d'arròs s/al·lèrgens amb sofregit casolà de tomàquet i formatge ratllat Peix al forn amb xips de carbassó s/al·lèrgens Fruita de temporada	Arròs tres delícies s/pèsols Truita de formatge amb llesques de pa s/soja ni llegums 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/soja ni llegum) Magra de porc al forn amb rodanxes de tomàquet amanit Fruita de temporada	Espinacs amb pastanaga Salmó al forn amb patates fregides s/al·lèrgens Fruita de temporada	Crema de primavera s/pèsols Pernilets de pollastre al forn amb enciam, taronja i poma Iogurt natural	Mongeta tendra amb patata Peix a la jardineria s/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'espínacs 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) s/pèsols Fruita de temporada	Pasta d'arròs s/al·lèrgens a la marinera s/pèsols Truita de calçots amb enciam llarg, cogombre i api ratllat Fruita de temporada amb xocolata desfeta	Coliflor i patata bullida Llom al forn amb prunes i poma Iogurt natural
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
Arròs al forn amb sofregit casolà s/faves Truita de xampinyons amb enciam meravella, blat de moro i formatge fresc Fruita de temporada	Crema de carbassó Pasta d'arròs s/al·lèrgens amb bolonyesa casolana de carn picada (s/soja ni llegum) 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 salsa casolana de tomàquet i verdures s/pèsols 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.

