

Menú setembre 2026

CEE PALAU / BASAL

ReCrea

Gastronomia col·lectiva

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1 Crema de carbassó ecològica

2 Mongetes seques estofades

P Fruita de temporada

E Energia: 607,8 Kcal

8

1 Amanida de patata

2 Llom de proximitat al forn amb enciam maravel·la i remolatxa

P Fruita ecològica de temporada

E Energia: 585,39 Kcal

9

1 Cigrons estofats amb pebrot i ceba

2 Tuita d'albergínia amb enciam de fulla de roure, olives i blat de moro

P Iogurt natural La Fageda

E Energia: 705,82 Kcal

10

La Diada



11

1 Pèsols saltats amb pernil

2 Tuita de patates amb pastanaga ratllada

P Fruita ecològica de temporada

E Energia: 574,23 Kcal

14

1 Amanida de pasta (pastanaga, blat de moro i cogombre)

2 Lloms de llúcera amb all i julivert, enciam, remolatxa i pipes

P Fruita de temporada

E Energia: 836,16 Kcal

15

1 Amanida d'arròs integral (tomàquet, olives i blat de moro)

2 Pernilets de pollastre de proximitat al forn amb amanida de fruita (enciam, pinya i poma)

P Iogurt natural La Fageda

E Energia: 719,4 Kcal

16

1 Crema de porros

2 Fideuà de verdures i llegum

P Fruita de temporada

E Energia: 654,48 Kcal

17

1 Mongeta tendra amb patata

2 Mandonguilles de vedella amb samfaina

P Fruita ecològica de temporada

E Energia: 682,69 Kcal

18

1 Crema d'estiu ecològica

2 Tallarines amb bolonyesa vegetal casolana

P Fruita de temporada

E Energia: 653,42 Kcal

21

1 Arròs amb sofregit casolà de tomàquet i verdures (ceba i carbassó)

2 Tuita a la francesa amb blat de moro, remolatxa i api ratllat

P Fruita ecològica de temporada

E Energia: 733,06 Kcal

22

1 Macarrons integrals amb salsa de verdures

2 Contracuixa de pollastre de proximitat al forn amb col llombarda i enciam

P Poma ecològica al forn

E Energia: 689,0 Kcal

23

1 Amanida russa amb maionesa (opcional)

2 Hamburguesa vegetal al forn amb enciam llarg i cogombre

P Iogurt natural La Fageda

E Energia: 661,42 Kcal

24

1 Llenties saltades amb pebrots de colors i ceba

2 Salmó al forn amb xips

P Fruita ecològica de temporada

E Energia: 696,57 Kcal

25

1 Espaguetis integrals a la napolitana

2 Carn de porc de proximitat al forn amb cogombre i olives

P Fruita ecològica de temporada

E Energia: 840,46 Kcal

28

1 Amanida de patata

2 Llimanda amb salsa marinera

P Fruita de temporada

E Energia: 468,08 Kcal

29

1 Crema de pèsols amb crostons de pa

2 Tuita de formatge amb cogombre amanit i blat de moro

P Fruita ecològica de temporada

E Energia: 599,9 Kcal

30

Es poden consultar els al·lèrgens amb el personal de ReCrea

Pa blanc cada dia i pa integral mínim 2 dies/setmana. / Plats amanits amb oli d'oliva verge extra. / Elaborat amb sal iodada en quantitat mínima. / Tot el peix es sense espines.

De Temporada: síndria, meló, préssec, poma, nectarines, plàtans, prunes, ceba, mongeta verda, enciam, tomàquet, pastanaga, pebrot, albergínia, carbassó, cogombre.

km.0
Producte de proximitat

km.0
Quilòmetre zero a l'Escola



www.km0.com
ID: 9000031793

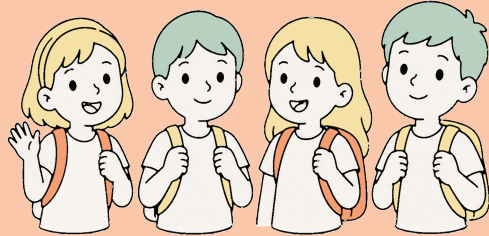


Menú setembre 2026

CEE PALAU / HALAL

ReCrea

Gastronomia col·lectiva

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	Crema de carbassó ecològica Mongetes seques estofades Fruita de temporada 8	Amanida de patata Peix al forn amb enciam maravella i remolatxa Fruita ecològica de temporada 9	Cigrons estofats amb pebrot i ceba Truita d'albergínia amb enciam de fulla de roure, olives i blat de moro Iogurt natural La Fageda 10	Festiu: La Diada 11
Pèsols saltats amb ceba s/pernil Truita de patates amb pastanaga ratllada Fruita ecològica de temporada 14	Amanida de pasta (pastanaga, blat de moro i cogombre) Lloms de llúcera amb all i julivert, enciam, remolatxa i pipes Fruita de temporada 15	Amanida d'arròs integral (tomàquet, olives i blat de moro) Pernilets de pollastre halal al forn amb amanida de fruita (enciam, pinya i poma) Iogurt natural La Fageda 16	Crema de porros Fideuà de verdures i llegum Fruita de temporada 17	Mongeta tendra amb patata Ous durs amb samfaina Fruita ecològica de temporada 18
Crema d'estiu ecològica Tallarines amb bolonyesa vegetal casolana Fruita de temporada 21	Arròs amb sofregit casolà de tomàquet i verdures (ceba i carbassó) Truita a la francesa amb blat de moro, remolatxa i api ratllat Fruita ecològica de temporada 22	Macarrons integrals amb salsa de verdures Contracuixa de pollastre halal al forn amb col llombarda i enciam Poma ecològica al forn 23	Amanida russa amb maionesa (opcional) Hamburguesa vegetal al forn amb enciam llarg i cogombre Iogurt natural La Fageda 24	Llenties saltades amb pebrots de colors i ceba Salmó al forn amb xips Fruita ecològica de temporada 25
Espaguetis integrals a la napolitana Truita a la francesa amb cogombre i olives Fruita ecològica de temporada 28	Amanida de patata Llimanda al forn amb salsa marinera Fruita de temporada 29	Crema de pèsols amb crostons de pa Truita de formatge amb cogombre amanit i blat de moro Fruita ecològica de temporada 30		

Tot el peix és sense espines.

Pa blanc cada dia i pa integral mínim 2 dies/setmana. / Plats amanits amb oli d'oliva verge extra. / Elaborat amb sal iodada en quantitat mínima.

De Temporada: síndria, meló, préssec, poma, nectarines, plàtans, prunes, ceba, mongeta verda, enciam, tomàquet, pastanaga, pebrot, albergínia, carbassó, cogombre.

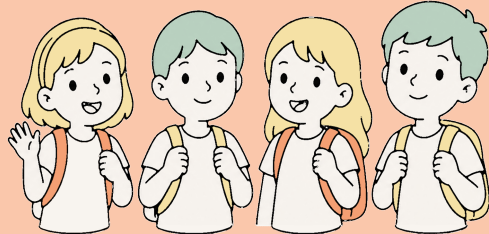


Menú setembre 2026

CEE PALAU / OVOLACTOVEGETARIÀ

ReCrea

Gastronomia col·lectiva

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	Crema de carbassó ecològica Mongetes seques estofades Fruita de temporada 8	Amanida de patata s/tonyina Seitan al forn amb enciam maravella i remolatxa Fruita ecològica de temporada 9	Cigrons estofats amb pebrot i ceba Truita d'albergínia amb enciam de fulla de roure, olives i blat de moro Iogurt natural La Fageda 10	Festiu: La Diada 11
Pèsols saltats amb ceba s/pernil Truita de patates amb pastanaga ratllada Fruita ecològica de temporada 14	Amanida de pasta (pastanaga, blat de moro i cogombre) Tofu arrebossat amb enciam, remolatxa i pipes Fruita de temporada 15	Amanida d'arròs integral (tomàquet, olives i blat de moro) Seitan al forn amb amanida de fruita (enciam, pinya i poma) Iogurt natural La Fageda 16	Crema de porros Fideuà de verdures i llegum Fruita de temporada 17	Mongeta tendra amb patata Ous durs amb samfaina Fruita ecològica de temporada 18
Crema d'estiu ecològica Tallarines amb bolonyesa vegetal casolana Fruita de temporada 21	Arròs amb sofregit casolà de tomàquet i verdures (ceba i carbassó) Truita a la francesa amb blat de moro, remolatxa i api ratllat Fruita ecològica de temporada 22	Macarrons integrals amb salsa de verdures Tofu al forn amb col llombarda i enciam Poma ecològica al forn 23	Amanida russa amb maionesa (opcional) s/tonyina Hamburguesa vegetal al forn amb enciam llarg i cogombre Iogurt natural La Fageda 24	Llenties saltades amb pebrots de colors i ceba Seitan al forn amb xips Fruita ecològica de temporada 25
Espaguetis integrals a la napolitana s/formatge Truita a la francesa amb cogombre i olives Fruita ecològica de temporada 28	Amanida de patata s/tonyina Tofu al forn amb salsa de tomàquet Fruita de temporada 29	Crema de pèsols amb crostons de pa Truita de formatge amb cogombre amanit i blat de moro Fruita ecològica de temporada 30		

Pa blanc cada dia i pa integral mínim 2 dies/setmana. / Plats amanits amb oli d'oliva verge extra. / Elaborat amb sal iodada en quantitat mínima.

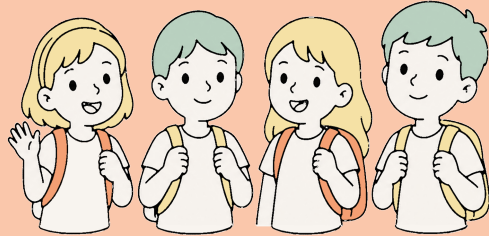
De Temporada: síndria, meló, préssec, poma, nectarines, plàtans, prunes, ceba, mongeta verda, enciam, tomàquet, pastanaga, pebrot, albergínia, carbassó, cogombre.



Menú setembre 2026

CEE PALAU / SENSE CARN

ReCrea
Gastronomia col·lectiva

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	Crema de carbassó ecològica Mongetes seques estofades Fruita de temporada 8	Amanida de patata Peix al forn amb enciam maravella i remolatxa Fruita ecològica de temporada 9	Cigrons estofats amb pebrot i ceba Truita d'albergínia amb enciam de fulla de roure, olives i blat de moro Iogurt natural La Fageda 10	Festiu: La Diada 11
Pèsols saltats amb ceba s/pernil Truita de patates amb pastanaga ratllada Fruita ecològica de temporada 14	Amanida de pasta (pastanaga, blat de moro i cogombre) Lloms de llúcera amb all i julivert, enciam, remolatxa i pipes Fruita de temporada 15	Amanida d'arròs integral (tomàquet, olives i blat de moro) Truita a la francesa amb amanida de fruita (enciam, pinya i poma) Iogurt natural La Fageda 16	Crema de porros Fideuà de verdures i llegum Fruita de temporada 17	Mongeta tendra amb patata Ous durs amb samfaina Fruita ecològica de temporada 18
Crema d'estiu ecològica Tallarines amb bolonyesa vegetal casolana Fruita de temporada 21	Arròs amb sofregit casolà de tomàquet i verdures (ceba i carbassó) Truita a la francesa amb blat de moro, remolatxa i api ratllat Fruita ecològica de temporada 22	Macarrons integrals amb salsa de verdures Peix al forn amb col llombarda i enciam Poma al forn 23	Amanida russa amb maionesa (opcional) Hamburguesa vegetal al forn amb enciam llarg i cogombre Iogurt natural La Fageda 24	Llenties saltades amb pebrots de colors i ceba Salmó al forn amb xips Fruita ecològica de temporada 25
Espaguetis integrals a la napolitana Truita a la francesa amb cogombre i olives Fruita ecològica de temporada 28	Amanida de patata Llimanda amb salsa marinera Fruita de temporada 29	Crema de pèsols amb crostons de pa Truita de formatge amb cogombre amanit i blat de moro Fruita ecològica de temporada 30		

Tot el peix és sense espines.

Pa blanc cada dia i pa integral mínim 2 dies/setmana. / Plats amanits amb oli d'oliva verge extra. / Elaborat amb sal iodada en quantitat mínima.

De Temporada: síndria, meló, préssec, poma, nectarines, plàtans, prunes, ceba, mongeta verda, enciam, tomàquet, pastanaga, pebrot, albergínia, carbassó, cogombre.

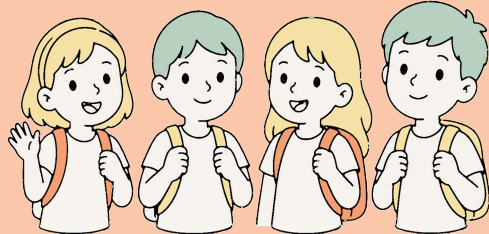


Menú setembre 2026

CEE PALAU / SENSE FRUITS SECS

ReCrea

Gastronomia col·lectiva

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	Crema de carbassó ecològica Mongetes seques estofades Fruita de temporada 8	Amanida de patata Llom de proximitat al forn amb enciam maravella i remolatxa Fruita ecològica de temporada 9	Cigrons estofats amb pebrot i ceba Truita d'albergínia amb enciam de fulla de roure, olives i blat de moro Iogurt natural La Fageda 10	Festiu: La Diada 11
Pèsols saltats amb pernil s/al·lèrgens Truita de patates amb pastanaga ratllada Fruita ecològica de temporada 14	Amanida de pasta (pastanaga, blat de moro i cogombre) Lloms de llúcera amb all i julivert, enciam i remolatxa s/pipes Fruita de temporada 15	Amanida d'arròs integral (tomàquet, olives i blat de moro) Pernilets de pollastre de proximitat al forn amb amanida de fruita (enciam, pinya i poma) Iogurt natural La Fageda 16	Crema de porros Fideuà de verdures i llegum Fruita de temporada 17	Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella amb samfaina Fruita ecològica de temporada 18
Crema d'estiu ecològica Tallarines amb bolonyesa vegetal casolana s/fruits secs Fruita de temporada 21	Arròs amb sofregit casolà de tomàquet i verdures (ceba i carbassó) Truita a la francesa amb blat de moro, remolatxa i api ratllat Fruita ecològica de temporada 22	Macarrons integrals amb salsa de verdures Contracuixa de pollastre de proximitat al forn amb col llombarda i enciam Poma al forn 23	Amanida russa amb maionesa (opcional) Truita a la francesa amb enciam llarg i cogombre Iogurt natural La Fageda 24	Llenties saltades amb pebrots de colors i ceba Salmó al forn amb xips s/al·lèrgens Fruita ecològica de temporada 25
Espaguetis integrals a la napolitana Carn de porc de proximitat al forn amb cogombre i olives Fruita ecològica de temporada 28	Amanida de patata Llimanda amb salsa marinera Fruita de temporada 29	Crema de pèsols s/crostons Truita de formatge amb cogombre amanit i blat de moro Fruita ecològica de temporada 30		

Tot el peix és sense espines.

Plats amanits amb oli d'oliva verge extra. / Elaborat amb sal iodada en quantitat mínima.

De Temporada: síndria, meló, préssec, poma, nectarines, plàtans, prunes, ceba, mongeta verda, enciam, tomàquet, pastanaga, pebrot, albergínia, carbassó, cogombre.

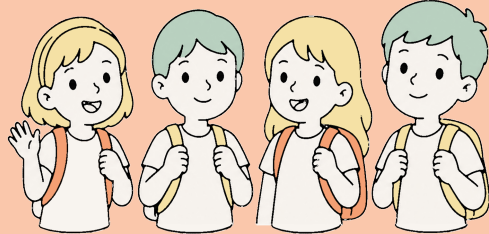


Menú setembre 2026

CEE PALAU / SENSE GLUTEN

ReCrea

Gastronomia col·lectiva

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	Crema de carbassó ecològica Mongetes seques estofades Fruita de temporada 8	Amanida de patata Llom de proximitat al forn amb enciam maravella i remolatxa Fruita ecològica 9	Cigrons estofats amb pebrot i ceba Truita d'albergínia amb enciam de fulla de roure, olives i blat de moro Iogurt natural La Fageda 10	Festiu: La Diada 11
Pèsols saltats amb pernil Truita de patates amb pastanaga ratllada Fruita ecològica 14	Amanida de pasta s/al·lèrgens (pastanaga, blat de moro i cogombre) Lloms de llúcera amb all i julivert, enciam, remolatxa i pipes Fruita de temporada 15	Amanida d'arròs integral (tomàquet, olives i blat de moro) Pernilets de pollastre de proximitat al forn amb amanida de fruita (enciam, pinya i poma) Iogurt natural La Fageda 16	Crema de porros Fideuà de verdures i llegum s/gluten (pasta s/al·lèrgens) Fruita de temporada 17	Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella s/enfarinar amb samfaina Fruita ecològica 18
Crema d'estiu ecològica Pasta s/al·lèrgens amb bolonyesa de carn casolana s/al·lèrgens Fruita de temporada 21	Arròs amb sofregit casolà de tomàquet i verdures (ceba i carbassó) Truita a la francesa amb blat de moro, remolatxa i api ratllat Fruita ecològica 22	Pasta s/al·lèrgens amb salsa de verdures Contracuixa de pollastre de proximitat al forn amb col llombarda i enciam Poma ecològica al forn 23	Amanida russa amb maionesa (opcional) Truita a la francesa amb enciam llarg i cogombre Iogurt natural La Fageda 24	Cigrons saltats amb pebrots de colors i ceba Salmó s/enfarinar al forn amb xips Fruita ecològica 25
Pasta s/al·lèrgens a la napolitana Carn de porc de proximitat al forn amb cogombre i olives Fruita ecològica 28	Amanida de patata Llimanda s/enfarinar al forn amb salsa marinera Fruita de temporada 29	Crema de pèsols s/croston Truita de formatge amb cogombre amanit i blat de moro Fruita ecològica 30		

Tot el peix és sense espines.

Pa sense gluten. / Plats amanits amb oli d'oliva verge extra. / Elaborat amb sal iodada en quantitat mínima.

De Temporada: síndria, meló, préssec, poma, nectarines, plàtans, prunes, ceba, mongeta verda, enciam, tomàquet, pastanaga, pebrot, albergínia, carbassó, cogombre.

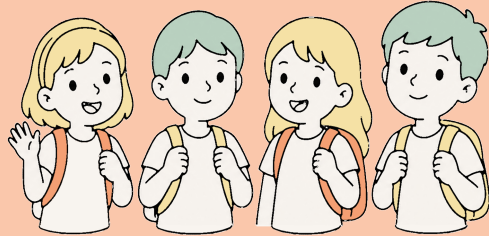


Menú setembre 2026

CEE PALAU / SENSE LACTOSA

ReCrea

Gastronomia col·lectiva

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	Crema de carbassó ecològica s/lactis Mongetes seques estofades Fruita de temporada 8	Amanida de patata Llom de proximitat al forn amb enciam maravella i remolatxa Fruita ecològica de temporada 9	Cigrons estofats amb pebrot i ceba Truita d'albergínia amb enciam de fulla de roure, olives i blat de moro Iogurt de soja 10	Festiu: La Diada 11
Pèsols saltats amb pernil Truita de patates amb pastanaga ratllada Fruita ecològica de temporada 14	Amanida de pasta (pastanaga, blat de moro i cogombre) Lloms de llúcera amb all i julivert, enciam, remolatxa i pipes Fruita de temporada 15	Amanida d'arròs integral (tomàquet, olives i blat de moro) Pernilets de pollastre de proximitat al forn amb amanida de fruita (enciam, pinya i poma) Iogurt de soja 16	Crema de porros s/lactis Fideuà de verdures i llegum Fruita de temporada 17	Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella amb samfaina Fruita ecològica de temporada 18
Crema d'estiu s/lactis Tallarines amb bolonyesa vegetal casolana s/formatge Fruita de temporada 21	Arròs amb sofregit casolà de tomàquet i verdures (ceba i carbassó) Truita a la francesa amb blat de moro, remolatxa i api ratllat Fruita ecològica de temporada 22	Macarrons integrals amb salsa de verdures s/formatge Contracuiça de pollastre de proximitat al forn amb col llombarda i enciam Poma ecològica al forn 23	Amanida russa amb maionesa (opcional) Truita a la francesa amb enciam llarg i cogombre Iogurt de soja 24	Llenties saltades amb pebrots de colors i ceba Salmó al forn amb xips Fruita ecològica de temporada 25
Espaguetis integrals a la napolitana s/formatge Carn de porc de proximitat al forn amb cogombre i olives Fruita ecològica de temporada 28	Amanida de patata Llimanda al forn amb salsa marinera Fruita de temporada 29	Crema de pèsols s/lactis ni crostons Truita a la francesa amb cogombre amanit i blat de moro Fruita ecològica de temporada 30		

Tot el peix és sense espines.

Plats amanits amb oli d'oliva verge extra. / Elaborat amb sal iodada en quantitat mínima.

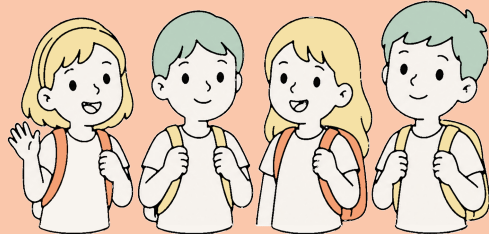
Es comprovarà que els productes no continguin els aliments tolerats, es couen els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli nou.



Menú setembre 2026

CEE PALAU / SENSE LLEGUM

ReCrea
Gastronomia col·lectiva

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	Crema de carbassó ecològica Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada 8	Amanida de patata Llom de proximitat al forn amb enciam maravella i remolatxa Fruita ecològica de temporada 9	Pasta s/al·lèrgens amb pebrot i ceba Truita d'albergínia amb enciam de fulla de roure, olives i blat de moro Iogurt natural La Fageda 10	Festiu: La Diada 11
Verdures amb pernil s/pèsols Truita de patates amb pastanaga ratllada Fruita ecològica de temporada 14	Amanida de pasta s/al·lèrgens (pastanaga, blat de moro i cogombre) Lloms de llúcera amb all i julivert, enciam, remolatxa i pipes Fruita de temporada 15	Amanida d'arròs integral (tomàquet, olives i blat de moro) Pernilets de pollastre de proximitat al forn amb amanida de fruita (enciam, pinya i poma) Iogurt natural La Fageda 16	Crema de porros Peix al forn amb verdures s/pèsols Fruita de temporada 17	Mongeta tendra amb patata Ous durs amb samfaina Fruita ecològica de temporada 18
Crema d'estiu s/llegum Pasta s/al·lèrgens amb bolonyesa de carn casolana Fruita de temporada 21	Arròs amb sofregit casolà de tomàquet i verdures (ceba i carbassó) Truita a la francesa amb blat de moro, remolatxa i api ratllat Fruita ecològica de temporada 22	Pasta s/al·lèrgens amb salsa de verdures s/pèsols Contracuiça de pollastre de proximitat al forn amb col llombarda i enciam Poma ecològica al forn 23	Amanida russa amb maionesa (opcional) s/pèsols ni llegum Truita a la francesa amb enciam llarg i cogombre Iogurt natural La Fageda 24	Patates saltades amb pebrots de colors i ceba Salmó al forn amb xips Fruita ecològica de temporada 25
Pasta s/al·lèrgens a la napolitana Carn de porc de proximitat al forn amb cogombre i olives Fruita ecològica de temporada 28	Amanida de patata Llimanda al forn amb salsa marinera s/pèsols Fruita de temporada 29	Crema de carbassó s/crostones Truita de formatge amb cogombre amanit i blat de moro Fruita ecològica de temporada 30		

Tot el peix és sense espines.

Plats amanits amb oli d'oliva verge extra. / Elaborat amb sal iodada en quantitat mínima.

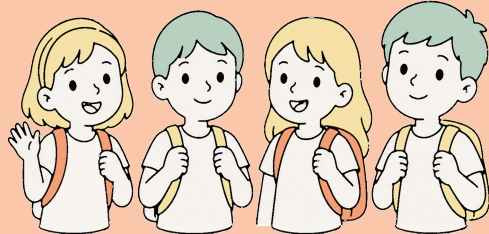
Es comprovarà que els productes no continguin els aliments tolerats, es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli nou.



Menú setembre 2026

CEE PALAU / SENSE OU

ReCrea
Gastronomia col·lectiva

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	Crema de carbassó ecològica Mongetes seques estofades Fruita de temporada 8	Amanida de patata s/ou Llom de proximitat al forn amb enciam maravella i remolatxa Fruita ecològica de temporada 9	Amanida variada Cigrons estofats amb pebrot i ceba Iogurt natural La Fageda 10	Festiu: La Diada 11
Pèsols saltats amb pernil Magra d'au al forn amb pastanaga ratllada Fruita ecològica de temporada 14	Amanida de pasta s/al·lèrgens (pastanaga, blat de moro i cogombre) Lloms de llúcera amb all i julivert, enciam, remolatxa i pipes Fruita de temporada 15	Amanida d'arròs integral (tomàquet, olives i blat de moro) Pernilets de pollastre de proximitat al forn amb amanida de fruita (enciam, pinya i poma) Iogurt natural La Fageda 16	Crema de porros Fideuà de verdures i llegum (pasta s/al·lèrgens) Fruita de temporada 17	Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella amb samfaina Fruita ecològica de temporada 18
Crema d'estiu ecològica Pasta s/al·lèrgens amb bolonyesa vegetal casolana s/formatge Fruita de temporada 21	Arròs amb sofregit casolà de tomàquet i verdures (ceba i carbassó) Llenties saltades amb pebrots de colors i ceba Fruita ecològica de temporada 22	Pasta s/al·lèrgens amb salsa de verdures s/formatge Contracuiça de pollastre de proximitat al forn amb col llombarda i enciam Poma ecològica al forn 23	Amanida russa s/ou ni maionesa Truita a la francesa amb enciam llarg i cogombre Iogurt natural La Fageda 24	Amanida variada Salmó al forn amb xips Fruita ecològica de temporada 25
Pasta s/al·lèrgens a la napolitana s/formatge Carn de porc de proximitat al forn amb cogombre i olives Fruita ecològica de temporada 28	Amanida de patata s/ou Llimanda al forn amb salsa marinera Fruita de temporada 29	Crema de pèsols amb crostons de pa Magra d'au al forn amb cogombre amanit i blat de moro Fruita ecològica de temporada 30		

Tot el peix és sense espines.

Pa blanc cada dia i pa integral mínim 2 dies/setmana. / Plats amanits amb oli d'oliva verge extra. / Elaborat amb sal iodada en quantitat mínima.

Es comprovarà que els productes no continguin els aliments tolerats, es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli nou.

