

Menú abril 2026

ReCrea

ESCOLA WAGNER

GLUCOGENESI

DILLUNS 6	DIMARTS 7	DIMECRES 8	DIJOUS 9	DIVENDRES 10
FESTIU	Mongeta verda amb patata Llenties estofades amb ceba i pastanaga (tomàquet natural) Fruita permesa amb pell / Pa integral	Arròs integral al forn amb verdures (bròquil, ceba i pebrot) (tomàquet natural) Truita a la francesa amb amanida de tomàquet i olives Fruita permesa amb pell / Pa integral	Macarrons integrals amb salsa casolana de tomàquet natural s/formatge Peix arrebossat s/al·lèrgens amb enciam meravella, raves i pipes Fruita permesa amb pell / Pa integral	Pèsols amb patata s/pernil Contraçuixa de pollastre a la planxa amb amanida variada (canonges, pera i vinagreta) Fruita permesa amb pell / Pa integral
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17 ReCrea Food Experience
Sopa de verdures amb pasta integral Remenat d'ou i patata amb remolatxa i pastanaga ratllada Fruita permesa amb pell / Pa integral	Arròs integral amb salsa de tomàquet natural casolana Lluç arrebossat s/al·lèrgens amb amanida tricolor (enciam, raves i blat de moro) Fruita permesa amb pell / Pa integral	Mongeta blanca estofada amb verdures (pastanaga i ceba) (tomàquet natural) Hamburguesa de vedella amb rodanxes de tomàquet i orenga Iogurt s/lactosa ni sucre / Pa integral	Crema de carbassó s/lactis ni crostons de pa Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal casolana (tomàquet natural) s/formatge Fruita permesa amb pell / Pa integral	Coliflor i patata bullida amb oli d'oliva Pollastre al forn amb bresa de verdures (ceba, pastanaga i all) Fruita permesa amb pell / Pa integral
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
Llenties amb sofregit casolà (tomàquet natural) Truita de carbassó amb blat de moro i tomàquet amanit Fruita permesa amb pell / Pa integral	Verdura tricolor (mongeta tendra, pastanaga i patata) Llom al forn amb salsa casolana de poma s/lactis i xampinyons Fruita permesa amb pell / Pa integral	Amanida de pasta integral (cogombre, olives i blat de moro) Ventresca de lluç al forn amb enciam llarg i raves Fruita permesa amb pell / Pa integral	Arròs integral a la jardineria (tomàquet natural , ceba i pèsols) Escalopa casolana de pollastre s/al·lèrgens amb amanida de pastanaga, remolatxa i poma Fruita permesa amb pell s/xocolata / Pa integral	Crema de verdures de temporada s/lactis Cigrons saltats amb verdures de primavera (albergínia, porro i carbassó) (tomàquet natural) Fruita permesa amb pell / Pa integral
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
Espaguetis integrals amb salsa casolana de tomàquet natural s/formatge Maires a l'andalusa s/al·lèrgens amb amanida d'espínacs baby i olives s/panses Fruita permesa amb pell / Pa integral	Crema de pastanaga i mongeta blanca s/lactis Truita de patata i ceba amb col llombarda i blat de moro Fruita permesa amb pell / Pa integral	Arròs integral a la milanesa (ceba, carn de porc i pèsols) (tomàquet natural) Llenties estofades amb verdures (pebrot i porro) (tomàquet natural) Fruita permesa amb pell / Pa integral	Bledes i patata bullides Gall dindi al forn amb amanida mixta (enciam de fulla roure, raves i tomàquet) Fruita permesa amb pell / Pa integral	

• FRUITA DE TEMPORADA PERMESA AMB PELL. PA INTEGRAL. 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.

