

Menú abril 2026

ReCrea

ESCOLA WAGNER

SENSE FRUITS SECS NI PELL DE FRUITES

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

• FRUITA DE TEMPORADA SENSE PELL. 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.

