

# Menú maig 2026

# ReCrea

ESCOLA WAGNER

GLUCOGENOSI

DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOUS 7	DIVENDRES 8
FESTIU	<b>Pasta integral amb oli d'oliva s/formatge</b> Mandonguilles vegetals amb salsa casolana de verdures <b>s/tomàquet</b> Fruita <b>permesa amb pell / Pa integral</b>	Cigrons estofats de l'àvia <b>s/tomàquet</b> Truita a la francesa amb amanida de canonges, raves i pipes Fruita <b>permesa amb pell / Pa integral</b>	Amanida d'arròs <b>integral</b> (enciam, olives i cogombre) Lluç al forn amb all i julivert, i enciam meravella i blat de moro Iogurt <b>s/lactosa ni sucre / Pa integral</b>	Coliflor <b>bullida</b> amb patata Daus de pollastre marinats ( <b>s/lactis</b> ) amb juliana de remolatxa i pastanaga Fruita <b>permesa amb pell / Pa integral</b>
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOUS 14	DIVENDRES 15
<b>Pasta integral amb oli d'alfàbrega s/formatge</b> Truita d'espàrrecs amb <b>enciam s/panses ni tomàquet</b> Fruita <b>permesa amb pell / Pa integral</b>	Amanida russa amb maionesa (opcional) Estofat de porc amb xampinyons i pastanaga <b>s/tomàquet</b> Fruita <b>permesa amb pell / Pa integral</b>	Arròs integral al forn amb ceba i carbassó <b>s/tomàquet</b> Maires a l'andalusa <b>s/al·lèrgens</b> amb cogombre i olives negres Iogurt <b>s/lactosa ni sucre / Pa integral</b>	Crema de pèsols <b>s/lactis</b> Pernilets de pollastre al forn amb enciam llarg i raves Fruita <b>permesa amb pell / Pa integral</b>	Verdura al vapor (pastanaga i mongeta tendra) Llenties guisades amb verdures i arròs <b>integral s/tomàquet</b> Fruita <b>permesa amb pell / Pa integral</b>
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20 ReCrea Food Experience	DIJOUS 21	DIVENDRES 22
Fideuà de verdures i faves <b>s/tomàquet (fideus integrals)</b> Lluç <b>arrebossat s/al·lèrgens</b> amb pastanaga ratllada i espinacs frescs Fruita <b>permesa amb pell / Pa integral</b>	Arròs integral tres delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) Pollastre a l'ast amb patata panadera Fruita <b>permesa amb pell / Pa integral</b>	Cassoleta de mongetes blanques <b>s/tomàquet</b> Truita d'albergínia amb daus de <b>pastanaga</b> i cogombre <b>s/tomàquet</b> Iogurt <b>s/lactosa ni sucre / Pa integral</b>	Amanida de patata (olives i cogombre <b>s/tomàquet</b> ) Cigrons a la catalana (ou i picada <b>s/tomàquet</b> ) Fruita <b>permesa amb pell / Pa integral</b>	Crema de verdures temporada <b>s/lactis</b> Hamburguesa de vedella amb amanida de fruita (enciam, pera i poma <b>amb pell</b> ) Fruita <b>permesa amb pell / Pa integral</b>
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOUS 28	DIVENDRES 29
FESTIU	Trinxat de la Cerdanya Llenties amb sofregit casolà <b>de verdures s/tomàquet</b> Fruita <b>permesa amb pell / Pa integral</b>	Arròs <b>integral</b> amb <b>verdures s/tomàquet</b> Aletes de pollastre al forn amb fulla de roure i blat de moro Fruita <b>permesa amb pell / Pa integral</b>	Amanida de pasta integral (olives, blat de moro i <b>cogombre s/tomàquet</b> ) Halibut al forn amb remolatxa i pastanaga ratllada Fruita <b>permesa amb pell / Pa integral</b>	Cigrons saltats amb verdures de primavera (albergínia, porro i carbassó) <b>s/tomàquet</b> Truita de patata i ceba amb amanida de cogombre i olives negres Fruita <b>permesa amb pell / Pa integral</b>

• 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.

