

Menú maig 2026

ReCrea

ESCOLA WAGNER

HALAL SENSE FRUITS SECS NI PELLIS DE FRUITES

DILLUNS 4	DIMARTS 5	DIMECRES 6	DIJOURS 7	DIVENDRES 8
FESTIU	Macarrons integrals a la carbonara s/bacó ni nou moscada Mandonguilles vegetals amb salsa casolana de verdures Fruita de temporada s/pell	Cigrons estofats de l'àvia Truita a la francesa amb amanida de canonges i raves s/pipes Fruita de temporada s/pell	Amanida d'arròs (enciam, olives i cogombre) Lluç al forn amb all i julivert, i enciam meravella i blat de moro Iogurt natural	Coliflor gratinada amb patata Daus de pollastre halal marinats (s/fruits secs) amb juliana de remolatxa i pastanaga Fruita de temporada s/pell
DILLUNS 11	DIMARTS 12	DIMECRES 13	DIJOURS 14	DIVENDRES 15
Tallarines amb oli d'alfàbrega i formatge s/fruits secs Truita d'espàrrecs amb tomàquet i enciam s/panses Fruita de temporada s/pell	Amanida russa amb maionesa (opcional) Estofat de magra d'au halal amb xampinyons i pastanaga Fruita de temporada s/pell	Arròs integral al forn amb ceba i carbassó Maires a l'andalusa s/al-lèrgens amb cogombre i olives negres Iogurt natural	Crema de pèsols Pernilets de pollastre halal al forn amb enciam llarg i raves Fruita de temporada s/pell	Verdura al vapor (pastanaga i mongeta tendra) Llenties guisades amb verdures i arròs Fruita de temporada s/pell
DILLUNS 18	DIMARTS 19	DIMECRES 20 ReCrea Food Experience	DIJOURS 21	DIVENDRES 22
Fideuà de verdures i faves (brou vegetal) Lluç arrebossat s/al-lèrgens amb pastanaga ratllada i espinacs frescs Fruita de temporada s/pell	Arròs integral tres delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) Pollastre halal a l'ast amb patata panadera Fruita de temporada s/pell	Cassoleta de mongetes blanques Truita d'albergínia amb daus de tomàquet i cogombre Sorbet de maduixa (fruita s/pell)	Amanida de patata (tomàquet, olives i cogombre) Cigrons a la catalana (tomàquet, ou i picada s/fruits secs) Fruita de temporada s/pell	Crema de verdures temporada Peix a la planxa amb amanida de fruita (enciam, pera i poma pelades) Fruita de temporada s/pell
DILLUNS 25	DIMARTS 26	DIMECRES 27	DIJOURS 28	DIVENDRES 29
FESTIU	Trinxat de la Cerdanya Llenties amb sofregit casolà Fruita de temporada s/pell	Arròs amb salsa de tomàquet Aletes de pollastre halal al forn amb fulla de roure i blat de moro Fruita de temporada s/pell	Amanida de pasta integral (tomàquet, olives i blat de moro) Halibut al forn amb remolatxa i pastanaga ratllada Fruita de temporada s/pell	Cigrons saltats amb verdures de primavera (albergínia, porro i carbassó) Truita de patata i ceba amb amanida de cogombre i olives negres Fruita de temporada s/pell

• 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.

