

# Menú maig 2026

# ReCrea

ESCOLA WAGNER

SENSE FRUITS SECS NI PELL DE FRUITES

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

• 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.

