

# Menú Juny 2026

# ReCrea

ESCOLA WAGNER  
GLUCOGENOSI

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
Macarrons integrals <b>amb oli d'oliva</b>	Empedrat de llegums eco (tomàquet, cogombre i ou dur)	Crema de pastanaga <b>s/lactis</b>	Arròs <b>integral</b> al forn amb sofregit de verdures de temporada <b>s/tomàquet</b>	Verdura tricolor (patata, pastanaga i mongeta verda)
<b>Cap de llom a la planxa</b> amb pastanaga ratllada i espinacs frescs	Truita a la francesa amb enciam, remolatxa i blat de moro	Pollastre rostit amb amanida verda (enciam meravella, cogombre i pera <b>amb pell</b> )	Ventresca de lluç al forn amb salsa verda i pèsols	Llenties estofades amb verdures (ceba i pebrot) <b>s/tomàquet</b>
Fruita <b>permesa amb pell</b> / Pa <b>integral</b>	Fruita <b>permesa amb pell</b> / Pa <b>integral</b>	Iogurt <b>s/lactosa ni sucre</b> / Pa <b>integral</b>	Fruita <b>permesa amb pell</b> / Pa <b>integral</b>	Fruita <b>permesa amb pell</b> / Pa <b>integral</b>

DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Fideuà <b>integral</b> (sofregit casolà de verdures i peix) <b>s/tomàquet</b>	Amanida russa <b>s/maionesa</b>	Arròs integral a la milanesa (ceba, carn de porc i pèsols) <b>s/tomàquet</b>	Cigrons estofats amb verdures (ceba i pastanaga) <b>s/tomàquet</b>	Vichyssoise <b>s/lactis</b>
Remenat d'ou i carbassó amb amanida de tomàquet i olives	Cap de llom al forn amb bresa de verdures	Filet de llúcera al forn amb amanida d'enciam llarg, raves i blat de moro	Pollastre arrebossat <b>s/al·lèrgens</b> casolà amb daus de pastanaga i cogombre amanits	<b>Pasta integral</b> amb bolonyesa vegetal casolana <b>s/tomàquet</b>
Fruita <b>permesa amb pell</b> / Pa <b>integral</b>	Fruita <b>permesa amb pell</b> / Pa <b>integral</b>	Fruita <b>permesa amb pell</b> / Pa <b>integral</b>	Iogurt <b>s/lactosa ni sucre</b> / Pa <b>integral</b>	Fruita <b>permesa amb pell</b> / Pa <b>integral</b>

DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Amanida de llenties	Espaguetis integrals amb salsa casolana de pera <b>amb pell</b> i carbassó <b>s/formatge</b>	Amanida de patata (tomàquet, olives i cogombre)	Crema de carbassó <b>s/lactis</b>	Arròs <b>integral amb oli d'oliva</b>
Halibut al forn amb amanida d'enciam i raves <b>s/panses</b>	Truita de patata i ceba amb rodanxes de tomàquet i orenga	<b>Peix</b> amb salsa casolana de verdures <b>s/tomàquet</b>	Pollastre al curri amb verdures (pastanaga i porro)	<b>Cap de llom al forn</b> amb patates <b>al forn</b> i amanida variada
Fruita <b>permesa amb pell</b> / Pa <b>integral</b>	Fruita <b>permesa amb pell</b> / Pa <b>integral</b>	Fruita <b>permesa amb pell</b> / Pa <b>integral</b>	Fruita <b>permesa amb pell</b> / Pa <b>integral</b>	Iogurt <b>s/lactosa ni sucre</b> / Pa <b>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.



Sistema de Gestión  
ISO 9001:2015



www.tuv.com  
ID: 900031793

