

Menú setembre 2026

ReCrea

ESCOLA WAGNER

GLUCOGENOSI

DILLUNS 7	DIMARTS 8	DIMECRES 9	DIJOURS 10	DIVENDRES 11
	Espaguetis integrals amb oli d'alfàbrega s/formatge Pollastre arrebossat s/al·lèrgens amb remolatxa i pastanaga ratllada Fruita permesa amb pell / Pa integral	Arròs integral de l'hort (ceba, pebrot i pèsols) s/tomàquet Ventresca de lluç al forn amb rodanxes de carbassó a la planxa Fruita permesa amb pell / Pa integral	Empedrat de mongeta blanca (tomàquet, cogombre i olives) Truita a la francesa amb enciam llarg i raves Fruita permesa amb pell / Pa integral	FESTIU
DILLUNS 14	DIMARTS 15	DIMECRES 16 ReCrea Tasta i Descobreix	DIJOURS 17	DIVENDRES 18
Crema de verdures de temporada s/lactis Llenties estofades amb verdures (ceba i pastanaga) s/tomàquet Fruita permesa amb pell / Pa integral	Tallarines integrals amb oli d'oliva s/formatge ni lactis Peix a la planxa amb daus de tomàquet amanits Fruita permesa amb pell / Pa integral	Amanida de cigrons (tomàquet, cogombre i olives) Truita de patata i ceba amb enciam meravella i blat de moro Iogurt s/lactosa ni sucre / Pa integral	Arròs integral al forn amb ceba, pebrot i xampinyons s/tomàquet Filet de llúcera al forn amb verdures de temporada s/tomàquet Fruita permesa amb pell / Pa integral	Amanida de patata (tomàquet, pastanaga i ou dur) Pollastre arrebossat casolà s/al·lèrgens amb amanida d'espínacs baby s/panses Fruita permesa amb pell / Pa integral
DILLUNS 21	DIMARTS 22	DIMECRES 23	DIJOURS 24	DIVENDRES 25
Amanida d'espínacs integrals (cogombre, olives i blat de moro) Truita de carbassó amb col llombarda i pastanaga amanits Fruita permesa amb pell / Pa integral	Arròs integral amb oli d'oliva Pernilets de pollastre a les fines herbes amb enciam de tres colors Fruita permesa amb pell / Pa integral	Pèsols amb patata bullida i oli d'oliva Peix foguear al forn amb canonges, raves i pipes Fruita permesa amb pell / Pa integral	FESTIU	Crema de pastanaga s/lactis Macarrons integrals amb bolonyesa de carn s/tomàquet ni formatge Fruita permesa amb pell / Pa integral
DILLUNS 28	DIMARTS 29	DIMECRES 30		
Espínacs integrals amb oli d'alfàbrega s/formatge Remenat d'ou i xampinyons amb tomàquet amanit i orenga Fruita permesa amb pell / Pa integral	Vichyssoise s/lactis Llenties saltades amb albergínia i ceba s/tomàquet Fruita permesa amb pell / Pa integral	Arròs integral tres delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols) Daus de gall dindi marinats (s/lactis) amb enciam, olives i vinagreta Iogurt s/lactosa ni sucre / Pa integral		

- 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.tvv.com
ID 900031793

