

Menú setembre 2026

ReCrea

ESCOLA WAGNER

SENSE FRUITS SECS NI PELLIS DE FRUITES

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

• 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, COURAN ELS ALIMENTS EN ESTRIS EXCLUSIUS I FREGIRAN EN OLI NOU.



Sistema de Gestión
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID 9000031793

