

Menú setembre 2026

ESCOLA CARME AUGUET / BASAL

ReCrea

Gastronomia col·lectiva

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

1 Crema de carbassó ecològica

2 Mongetes seques estofades

P Fruita de temporada

E Energia: 607,8 Kcal

8

1 Amanida de patata

2 Llom de proximitat al forn amb enciam maravel·la i remolatxa

P Fruita ecològica de temporada

E Energia: 585,39 Kcal

9

1 Cigrons estofats amb pebrot i ceba

2 Tuita d'albergínia amb enciam de fulla de roure, olives i blat de moro

P Iogurt natural La Fageda

E Energia: 705,82 Kcal

10

La Diada



11

1 Pèsols saltats amb pernil

2 Tuita de patates amb pastanaga ratllada

P Fruita ecològica de temporada

E Energia: 574,23 Kcal

14

1 Amanida de pasta (pastanaga, blat de moro i cogombre)

2 Lloms de llúcera amb all i julivert, enciam, remolatxa i pipes

P Fruita de temporada

E Energia: 836,16 Kcal

15

1 Amanida d'arròs integral (tomàquet, olives i blat de moro)

2 Pernilets de pollastre de proximitat al forn amb amanida de fruita (enciam, pinya i poma)

P Iogurt natural La Fageda

E Energia: 719,4 Kcal

16

1 Crema de porros

2 Fideuà de verdures i llegum

P Fruita de temporada

E Energia: 654,48 Kcal

17

1 Mongeta tendra amb patata

2 Mandonguilles de vedella amb samfaina

P Fruita ecològica de temporada

E Energia: 682,69 Kcal

18

1 Crema d'estiu ecològica

2 Tallarines amb bolonyesa vegetal casolana

P Fruita de temporada

E Energia: 653,42 Kcal

21

1 Arròs amb sofregit casolà de tomàquet i verdures (ceba i carbassó)

2 Tuita a la francesa amb blat de moro, remolatxa i api ratllat

P Fruita ecològica de temporada

E Energia: 733,06 Kcal

22

1 Macarrons integrals amb salsa de verdures

2 Contracuixa de pollastre de proximitat al forn amb col llombarda i enciam

P Poma ecològica al forn

E Energia: 689,0 Kcal

23

1 Amanida russa amb maionesa (opcional)

2 Hamburguesa vegetal al forn amb enciam llarg i cogombre

P Iogurt natural La Fageda

E Energia: 661,42 Kcal

24

1 Llenties saltades amb pebrots de colors i ceba

2 Salmó al forn amb xips

P Fruita ecològica de temporada

E Energia: 696,57 Kcal

25

1 Espaguetis integrals a la napolitana

2 Carn de porc de proximitat al forn amb cogombre i olives

P Fruita ecològica de temporada

E Energia: 840,46 Kcal

28

1 Amanida de patata

2 Llimanda amb salsa marinera

P Fruita de temporada

E Energia: 468,08 Kcal

29

1 Crema de pèsols amb crostons de pa

2 Tuita de formatge amb cogombre amanit i blat de moro

P Fruita ecològica de temporada

E Energia: 599,9 Kcal

30

Es poden consultar els al·lèrgens amb el personal de ReCrea

Pa blanc cada dia i pa integral mínim 2 dies/setmana. / Plats amanits amb oli d'oliva verge extra. / Elaborat amb sal iodada en quantitat mínima.

De Temporada: síndria, meló, préssec, poma, nectarines, plàtans, prunes, ceba, mongeta verda, enciam, tomàquet, pastanaga, pebrot, albergínia, carbassó, cogombre.

km.0
Producte de proximitat

km.0
Quilòmetre zero a l'Escola



Sistema de
Gestió
ISO 9001:2015



www.km0.com
ID: 9000031793