

Menú setembre 2026

COL·LEGI SAGRAT COR VIC (PRIMÀRIA)/ BASAL

ReCrea

Gastronomia col·lectiva

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

- 1 Espaguetis integrals amb salsa de tomàquet
- 2 Croquetes de pollastre amb remolatxa i pastanaga ratllada
- P Fruita de temporada
- E Energia 847,36 Kcal

8

- 1 Arròs del Delta de l'hort (ceba, pebrot i pèsols)
- 2 Ventresca de lluç al forn amb rodanxes de carbassó a la planxa
- P Fruita de temporada
- E Energia 542,44 Kcal

9

- 1 Empedrat de mongeta blanca (tomàquet, cogombre i olives)
- 2 Truita de formatge amb enciam llarg i raves
- P Fruita de temporada
- E Energia 667,17 Kcal

10

La Diada



11

- 1 Crema de verdures temporada
- 2 Llenties estofades amb verdures (ceba i pastanaga)
- P Fruita de temporada
- E Energia 469,89 Kcal

14

- 1 Tallarines amb salsa casolana de formatges
- 2 Hamburguesa de vedella amb daus de tomàquet amanits
- P Fruita de temporada
- E Energia 843,53 Kcal

15

TASTA I DESCOBREIX

- 1 Amanida de cigrons (tomàquet, cogombre i olives)
- 2 Truita de patata i ceba amb enciam meravella i blat de moro
- P Sorbet de síndria
- E Energia 683,80 Kcal

16

- 1 Arròs integral al forn amb ceba, pebrot i xampinyons
- 2 Filet de llúcera al forn amb salsa de tomàquet casolana
- P Fruita de temporada
- E Energia 480,76 Kcal

17

- 1 Amanida de patata (tomàquet, pastanaga i ou dur)
- 2 Pollastre arrebossat casolà amb amanida d'espínacs baby i panses
- P Fruita de temporada
- E Energia 594,57 Kcal

18

- 1 Amanida d'espírels de colors (cogombre, olives i blat de moro)
- 2 Truita de carbassó amb col llombarda i pastanaga amanits
- P Fruita de temporada
- E Energia 724,08 Kcal

21

- 1 Arròs del Delta amb salsa casolana de tomàquet
- 2 Pernilets de pollastre a les fines herbes amb enciam de tres colors
- P Fruita de temporada
- E Energia 566,75 Kcal

22

- 1 Pèsols amb patata bullida i oli d'oliva
- 2 Peix fogoner al forn amb canonges, raves i pipes
- P Fruita de temporada
- E Energia 601,64 Kcal

23

- 1 Amanida russa amb maionesa (opcional)
- 2 Llom al forn amb salsa casolana de poma
- P Iogurt natural de proximitat
- E Energia 573,42 Kcal

24

- 1 Crema de pastanaga
- 2 Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal casolana
- P Fruita de temporada
- E Energia 629,61 Kcal

25

- 1 Llacets amb pesto casolà d'alfàbrega
- 2 Remenat d'ou i xampinyons amb tomàquet amanit i orenga
- P Fruita de temporada
- E Energia 624,19 Kcal

28

- 1 Vichyssoise
- 2 Llenties saltades amb albergínia i ceba
- P Fruita de temporada
- E Energia 492,33 Kcal

29

- 1 Arròs integral tres delícies (pastanaga, blat de moro i pèsols)
- 2 Daus de gall dindi marinats amb enciam, olives i vinagreta
- P Iogurt natural de proximitat
- E Energia 605,09 Kcal

30



Comencem un nou curs amb energia renovada!

ReCrea Food Experience canvia de nom: ara és "ReCrea, Tasta i Descobreix". Per estrenar aquesta nova etapa, apostem pel tomàquet i el carbassó, dos aliats de temporada plens de vitamines que no faltaran als nostres plats.

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 Gestión
ISO 9001:2015



www.ruv.com
ID: 9000031793