

Menú juny 2026

ReCrea

FONT DE L'ABELLA

ASTRINGENT

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOURS 4	DIVENDRES 5
Pasta refinada amb oli d'oliva	Crema de carbassó s/lactis	Patata amb oli d'oliva	Pasta amb oli d'oliva	Arròs amb oli d'oliva
Pollastre a la planxa	Truita a la francesa	Llom al forn	Truita a la francesa	Lluç al forn
Fruita permesa / Pa	Fruita permesa / Pa	Fruita permesa / Pa	Iogurt natural / Pa	Fruita permesa / Pa
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOURS 11	DIVENDRES 12
Patata amb oli d'oliva	Pasta amb oli d'oliva	Arròs refinat amb oli d'oliva	Crema de carbassó s/lactis	Patata amb oli d'oliva
Truita a la francesa	Llom de Caella al forn	Pernilets de pollastre s/pell al forn	Peix al forn	Truita a la francesa
Fruita permesa / Pa	Fruita permesa / Pa	Iogurt natural / Pa	Fruita permesa / Pa	Fruita permesa / Pa
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOURS 18	DIVENDRES 19
Crema de pastanaga s/lactis	Patata amb oli d'oliva	Pasta refinada amb oli d'oliva	Patata amb oli d'oliva	Arròs amb oli d'oliva
Magra d'au a la planxa	Truita a la francesa	Contraeix de pollastre s/pell al forn	Salmó al forn	Truita a la francesa
Fruita permesa / Pa	Fruita permesa / Pa	Poma al forn / Pa	Fruita permesa / Pa	Iogurt natural / Pa
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOURS 25	DIVENDRES 26
VACANCES D'ESTIU				

- TOT EL PEIX ÉS SENSE ESPINES.
- FRUITA (POMA O PERA BULLIDA/AL FORN O PLÀTAN MADUR). PA BLANC TORRAT.
- TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.



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

