

# Menú juny 2026

# ReCrea

FONT DE L'ABELLA

PERSONALITZAT PO-BU

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOUS 4	DIVENDRES 5
<b>Pasta s/al·lèrgens</b> amb salsa de tomàquet i verdures <b>s/formatge</b> Pollastre a la planxa amb cogombre i pastanaga ratllada Fruita de temporada	Crema de carbassó <b>s/lactis</b> Mongetes seques estofades Fruita de temporada	Amanida de patata Llom al forn amb enciam maravella i remolatxa Fruita de temporada	Cigrons estofats amb pebrot i ceba Truita de xampinyons amb enciam de fulla de roure, olives i blat de moro Iogurt <b>de soja s/sucre</b>	Arròs <b>integral</b> amb salsa de tomàquet casolana Lluç arrebossat <b>s/al·lèrgens</b> amb pebrot verd i ceba Fruita de temporada
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Pèsols saltats amb pernil Truita de patates amb pastanaga ratllada Fruita de temporada	Amanida de <b>pasta s/al·lèrgens</b> (pastanaga, blat de moro i cogombre) Llom de Caella arrebossada <b>s/al·lèrgens</b> amb enciam, remolatxa i pipes Fruita de temporada	Amanida d'arròs integral (tomàquet, olives i blat de moro) Pernilets de pollastre al forn amb amanida de fruita (enciam, pinya i poma) <b>Iogurt de soja s/sucre</b>	Crema de porros <b>s/lactis</b> Fideuà de verdures i llegum <b>s/gluten (pasta s/al·lèrgens)</b> Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella <b>s/enfarinar</b> amb samfaina Fruita de temporada
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Crema d'estiu <b>s/lactis</b> <b>Pasta s/al·lèrgens</b> amb bolonyesa <b>de carn casolana s/al·lèrgens ni formatge</b> Fruita de temporada	<b>Cigrons</b> saltats amb pebrots de colors i ceba Truita a la francesa amb blat de moro, remolatxa i api ratllat Fruita de temporada	<b>Pasta s/al·lèrgens</b> amb salsa de verdures <b>s/formatge</b> Contraçuixa de pollastre al forn amb col llombarda i enciam Poma al forn	Amanida russa amb maionesa (opcional) Salmó <b>s/enfarinar</b> al forn amb amanida Fruita de temporada	Arròs <b>integral</b> amb salsa de tomàquet casolana Hamburguesa de vedella amb patates fregides <b>s/al·lèrgens</b> <b>Iogurt de soja s/sucre</b>
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOUS 25	DIVENDRES 26
VACANCES D'ESTIU				

- TOT EL PEIX ÉS SENSE ESPINES.
- 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, ES COURAN ELS ALIMENTS EN ESTRIS EXCLUSIUS I ES FREGIRAN EN OLI NOU.



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

