

Menú juny 2026

ReCrea

FONT DE L'ABELLA

SENSE GLUTEN

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

- TOT EL PEIX ÉS SENSE ESPINES.
- FRUITA DE TEMPORADA / PA SENSE GLUTEN. 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

