

Menú juny 2026

ReCrea

FONT DE L'ABELLA

SENSE LLEGUM

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	Crema de carbassó Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	Amanida de patata Llom al forn amb enciam maravel·la i remolatxa Fruita de temporada	Pasta s/al·lèrgens amb pebrot i ceba Truita de xampinyons amb enciam de fulla de roure, olives i blat de moro Iogurt natural	Arròs amb salsa de tomàquet casolana Lluç arrebossat s/al·lèrgens amb pebrot verd i ceba Fruita de temporada
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOUS 11	DIVENDRES 12
Verdures amb pernil s/pèsols Truita de patates amb pastanaga ratllada Fruita de temporada	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	Amanida d'arròs integral (tomàquet, olives i blat de moro) Pernilets de pollastre al forn amb amanida de fruita (enciam, pinya i poma) Quallada	Crema de porros Peix al forn amb verdures s/pèsols Fruita de temporada	Mongeta tendra amb patata Ous durs amb samfaina Fruita de temporada
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOUS 18	DIVENDRES 19
Crema d'estiu s/llegum Pasta s/al·lèrgens amb bolonyesa de carn casolana Fruita de temporada	Patates saltades amb pebrots de colors i ceba Truita a la francesa amb blat de moro, remolatxa i api ratllat Fruita de temporada	Pasta s/al·lèrgens amb salsa de verdures s/pèsols Contraçuixa de pollastre al forn amb col llombarda i enciam Poma al forn	Amanida russa amb maionesa (opcional) s/pèsols ni llegum Salmó al forn amb amanida Fruita de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet casolana Truita a la francesa amb patates fregides s/al·lèrgens Gelats s/al·lèrgens
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

