

# Menú juny 2026

# ReCrea

FONT DE L'ABELLA

SENSE MELÓ, PRÉSSEC NI MADUIXES

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOURS 4	DIVENDRES 5
Espirals integrals amb salsa de tomàquet i verdures Pollastre a la planxa amb cogombre i pastanaga ratllada Fruita <b>permesa</b> / Pa	Crema de carbassó Mongetes seques estofades Fruita <b>permesa</b> / Pa	Amanida de patata Llom al forn amb enciam maravella i remolatxa Fruita <b>permesa</b> / Pa	Cigrons estofats amb pebrot i ceba Truita de xampinyons amb enciam de fulla de roure, olives i blat de moro Iogurt natural / Pa	Arròs amb salsa de tomàquet casolana Lluç arrebossat amb pebrot verd i ceba Fruita <b>permesa</b> / Pa
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOURS 11	DIVENDRES 12
Pèsols saltats amb pernil Truita de patates amb pastanaga ratllada Fruita <b>permesa</b> / Pa	Amanida de pasta (pastanaga, blat de moro i cogombre) Llom de Caella arrebossada amb enciam, remolatxa i pipes Fruita <b>permesa</b> / Pa	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	Crema de porros Fideuà de verdures i llegum Fruita <b>permesa</b> / Pa	Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella amb samfaina Fruita <b>permesa</b> / Pa
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOURS 18	DIVENDRES 19
Crema d'estiu Tallarines amb bolonyesa vegetal casolana Fruita <b>permesa</b> / Pa	Llenties saltades amb pebrots de colors i ceba Truita a la francesa amb blat de moro, remolatxa i api ratllat Fruita <b>permesa</b> / Pa	Macarrons integrals amb salsa de verdures Contraçuixa de pollastre al forn amb col llombarda i enciam Poma al forn / Pa	Amanida russa amb maionesa (opcional) Salmó al forn amb amanida Fruita <b>permesa</b> / Pa	Arròs amb salsa de tomàquet casolana Hamburguesa de vedella amb patates fregides Gelat / Pa
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOURS 25	DIVENDRES 26
VACANCES D'ESTIU				

- TOT EL PEIX ÉS SENSE ESPINES.
- FRUITA DE TEMPORADA (SENSE MELÓ, PRÉSSEC NI MADUIXES). PA BLANC I INTEGRAL.
- TOTS ELS PLATS ESTAN AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.



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

