

Menú juny 2026

ReCrea

FONT DE L'ABELLA

SENSE OU

DILLUNS 1	DIMARTS 2	DIMECRES 3	DIJOURS 4	DIVENDRES 5
Pasta s/al·lèrgens amb salsa de tomàquet i verdures s/formatge Pollastre a la planxa amb cogombre i pastanaga ratllada Fruita de temporada / Pa	Crema de carbassó Mongetes seques estofades Fruita de temporada / Pa	Amanida de patata s/ou Llom al forn amb enciam maravella i remolatxa Fruita de temporada / Pa	Amanida variada Cigrons estofats amb pebrot i ceba Iogurt natural / Pa	Arròs amb salsa de tomàquet casolana Lluç arrebossat s/al·lèrgens amb pebrot verd i ceba Fruita de temporada / Pa
DILLUNS 8	DIMARTS 9	DIMECRES 10	DIJOURS 11	DIVENDRES 12
Pèsols saltats amb pernil Magra d'au al forn amb pastanaga ratllada Fruita de temporada / Pa	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	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 (pasta s/al·lèrgens) Fruita de temporada / Pa	Mongeta tendra amb patata Mandonguilles de vedella amb samfaina Fruita de temporada / Pa
DILLUNS 15	DIMARTS 16	DIMECRES 17	DIJOURS 18	DIVENDRES 19
Crema d'estiu Pasta s/al·lèrgens amb bolonyesa vegetal casolana s/formatge Fruita de temporada / Pa	Amanida variada Llenties saltades amb pebrots de colors i ceba Fruita de temporada / Pa	Pasta s/al·lèrgens amb salsa de verdures s/formatge Contraeix de pollastre al forn amb col llombarda i enciam Poma al forn / Pa	Amanida russa s/ou ni maionesa Salmó al forn amb amanida Fruita de temporada / Pa	Arròs amb salsa de tomàquet casolana Hamburguesa de vedella amb patates fregides s/al·lèrgens Gelat s/ou / Pa
DILLUNS 22	DIMARTS 23	DIMECRES 24	DIJOURS 25	DIVENDRES 26
VACANCES D'ESTIU				

- TOT EL PEIX ÉS SENSE ESPINES.
- FRUITA DE TEMPORADA. PA BLANC I INTEGRAL / 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

