

MENÚ JUNY 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

BASAL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Macarrons amb sofregit de tomàquet Trita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	2 Amanida de llenties Gallineta al forn amb amanida Fruita de temporada	3 Arròs integral amb verdures Aletes de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	JORNADA GASTRONÒMICA 4 Amanida Niçoise Crepe de pernil dolç i formatge amb pastanaga i cogombre Pastís de xocolata	5 Crema de carbassó Cigrons estofats Fruita de temporada
8 Mongeta tendra amb patata Llenties estofades Fruita de temporada	9 Amanida d'arròs Lluç arrebossat i cogombre amanit Fruita de temporada	10 Espirals integrals al pesto Trita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	11 Crema de porros Paella de peix Fruita de temporada	12 Amanida de mongetes seques Pollastre al curri amb amanida Iogurt natural
15 Arròs integral amb salsa de tomàquet Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	16 Empedrat de cigrons Remenat d'ou amb samfaina Fruita de temporada	17 Amanida russa Gall dindi amb salsa i verdures Fruita de temporada	18 MENÚ TRIAT PELS INFANTS	19 Crema d'estiu Espaguetis amb bolonyesa vegetal casolana Fruita de temporada

VACANCES D'ESTIU

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà un mínim de 2 cops/setmana pa integral. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, plàtan, kiwi, meló, síndria...

Hem arribat al final del curs després de molts dies plens d'aprenentatges, jocs i moments compartits. Ha estat un temps per créixer, descobrir i gaudir junts, tant dins com fora de l'aula. Al menjador, també hem continuat cuidant-nos amb menús equilibrats i saborosos, descobrint nous aliments i reforçant bons hàbits per mantenir-nos sans i amb energia. Ara és moment de descansar, gaudir de l'estiu i del temps amb la família i els amics. Tornarem amb les piles carregades i amb moltes ganes de seguir aprenent. Bon estiu i bon profit!

MENÚ JUNY 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRES

SENSE GLUTEN

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Pasta sense al·lèrgens amb sofregit de tomàquet Truita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	2 Amanida de llenties (<i>sense gluten</i>) Gallineta al forn amb amanida Fruita de temporada	3 Arròs integral amb verdures Aletes de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	JORNADA GASTRONÒMICA 4 Amanida Niçoise Llom arrebossat sense al·lèrgens amb pastanaga i coqombre Galetes sense al·lèrgens	5 Crema de carbassó Cigrons estofats Fruita de temporada
8 Mongeta tendra amb patata Llenties (<i>sense gluten</i>) estofades Fruita de temporada	9 Amanida d'arròs Lluç arrebossat sense al·lèrgens i coqombre amanit Fruita de temporada	10 Pasta sense al·lèrgens al pesto Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	11 Crema de porros Paella de peix Fruita de temporada	12 Amanida de mongetes seques Pollastre al forn sense curri amb amanida Iogurt natural
15 Arròs Integral amb salsa de tomàquet Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	16 Empedrat de cigrons Remenat d'ou amb samfaina Fruita de temporada	17 Amanida russa Gall dindi amb salsa i verdures Fruita de temporada	18 MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS SENSE GLUTEN	19 Crema d'estiu Pasta sense al·lèrgens amb salsa bolonyesa de carn casolana sense al·lèrgens Fruita de temporada

VACANCES D'ESTIU

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà pa sense al·lèrgens. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, plàtan, kiwi, meló, síndria...

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

Hem arribat al final del curs després de molts dies plens d'aprenentatges, jocs i moments compartits. Ha estat un temps per créixer, descobrir i gaudir junts, tant dins com fora de l'aula. Al menjador, també hem continuat cuidant-nos amb menús equilibrats i saborosos, descobrint nous aliments i reforçant bons hàbits per mantenir-nos sans i amb energia. Ara és moment de descansar, gaudir de l'estiu i del temps amb la família i els amics. Tornarem amb les piles carregades i amb moltes ganes de seguir aprenent. Bon estiu i bon profit!

MENÚ JUNY 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRES

SENSE OU

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Pasta sense al·lèrgens amb sofregit de tomàquet sense formatge Magra d'au al forn amb amanida Fruita de temporada	2 Amanida de llenties Gallineta al forn amb amanida Fruita de temporada	3 Arròs integral amb verdures Aletes de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	4 JORNADA GASTRONÒMICA Amanida Niçoise sense ou Llom arrebossat sense al·lèrgens amb pastanaga i coqombre Galetes sense al·lèrgens	5 Crema de carbassó Cigrons estofats Fruita de temporada
8 Mongeta tendra amb patata Llenties estofades Fruita de temporada	9 Amanida d'arròs Lluç arrebossat sense al·lèrgens i coqombre amanit Fruita de temporada	10 Pasta sense al·lèrgens al pesto sense formatge Magra d'au a la planxa amb amanida Fruita de temporada	11 Crema de porros Paella de peix Fruita de temporada	12 Amanida de mongetes seques Pollastre al curri amb amanida Iogurt natural
15 Arròs integral amb salsa de tomàquet Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	16 Verdura de temporada al vapor Cigrons amb verdures Fruita de temporada	17 Amanida russa sense ou ni malonesa Gall dindi amb salsa i verdures Fruita de temporada	18 MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS SENSE OU	19 Crema d'estiu Pasta sense al·lèrgens amb salsa bolonyesa vegetal casolana sense formatge Fruita de temporada

VACANCES D'ESTIU

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà pa sense al·lèrgens. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, plàtan, kiwi, meló, sindria...

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

Hem arribat al final del curs després de molts dies plens d'aprenentatges, jocs i moments compartits. Ha estat un temps per créixer, descobrir i gaudir junts, tant dins com fora de l'aula. Al menjador, també hem continuat cuidant-nos amb menús equilibrats i saborosos, descobrint nous aliments i reforçant bons hàbits per mantenir-nos sans i amb energia. Ara és moment de descansar, gaudir de l'estiu i del temps amb la família i els amics. Tornarem amb les piles carregades i amb moltes ganes de seguir aprenent. Bon estiu i bon profit!

MENÚ JUNY 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRES

SENSE LACTOSA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Macarrons amb sofregit de tomàquet formatge sense lactosa Trita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	2 Amanida de lleties Gallineta al forn amb amanida Fruita de temporada	3 Arròs integral amb verdures Aletes de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	JORNADA GASTRONÒMICA 4 Amanida Niçoise Llom arrebossat sense al·lèrgens amb pastanaga i coqombre Galetes sense al·lèrgens	5 Crema de carbassó sense lactis Cigrons estofats Fruita de temporada
8 Mongeta tendra amb patata Lleties estofades Fruita de temporada	9 Amanida d'arròs Lluç arrebossat sense al·lèrgens i coqombre amanit Fruita de temporada	10 Espirals integrals al pesto formatge sense lactosa Trita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	11 Crema de porros sense lactis Paella de peix Fruita de temporada	12 Amanida de mongetes seques Pollastre al curri amb amanida Iogurt sense lactosa
15 Arròs Integral amb salsa de tomàquet Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	16 Empedrat de cigrons Remenat d'ou amb samfaina Fruita de temporada	17 Amanida russa Gall dindi amb salsa i verdures Fruita de temporada	18 MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS SENSE LACTOSA	19 Crema d'estiu sense lactis Espaguetis amb salsa bolonyesa vegetal casolana formatge sense lactosa Fruita de temporada

VACANCES D'ESTIU

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà pa **sense al·lèrgens**. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, plàtan, kiwi, meló, síndria...

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els **productes** i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

Hem arribat al final del curs després de molts dies plens d'aprenentatges, jocs i moments compartits. Ha estat un temps per créixer, descobrir i gaudir junts, tant dins com fora de l'aula. Al menjador, també hem continuat cuidant-nos amb menús equilibrats i saborosos, descobrint nous aliments i reforçant bons hàbits per mantenir-nos sans i amb energia. Ara és moment de descansar, gaudir de l'estiu i del temps amb la família i els amics. Tornarem amb les piles carregades i amb moltes ganes de seguir aprenent. Bon estiu i bon profit!

MENÚ JUNY 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRES

SENSE PROTEÏNA DE LA LLET DE VACA (PLV)

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Macarrons amb sofregit de tomàquet sense formatge Trita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	2 Amanida de llenties Gallineta al forn amb amanida Fruita de temporada	3 Arròs integral amb verdures Aletes de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	JORNADA GASTRONÒMICA 4 Amanida Niçoise Llom arrebossat sense al·lèrgens amb pastanaga i coquombre Galetes sense al·lèrgens	5 Crema de carbassó sense lactis Cigrons estofats Fruita de temporada
8 Mongeta tendra amb patata Llenties estofades Fruita de temporada	9 Amanida d'arròs Lluç arrebossat sense al·lèrgens i coquombre amanit Fruita de temporada	10 Espirals integrals al pesto sense formatge Trita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	11 Crema de porros sense lactis Paella de peix Fruita de temporada	12 Amanida de mongetes seques Pollastre al curri amb amanida Iogurt de soja
15 Arròs Integral amb salsa de tomàquet Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	16 Empedrat de cigrons Remenat d'ou amb samfaina Fruita de temporada	17 Amanida russa Gall dindi amb salsa i verdures Fruita de temporada	18 MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS SENSE PLV	19 Crema d'estiu sense lactis Espaguetis amb salsa bolonyesa vegetal casolana sense formatge Fruita de temporada

VACANCES D'ESTIU

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà pa **sense al·lèrgens**. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, plàtan, kiwi, meló, síndria...

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els **productes** i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

Hem arribat al final del curs després de molts dies plens d'aprenentatges, jocs i moments compartits. Ha estat un temps per créixer, descobrir i gaudir junts, tant dins com fora de l'aula. Al menjador, també hem continuat cuidant-nos amb menús equilibrats i saborosos, descobrint nous aliments i reforçant bons hàbits per mantenir-nos sans i amb energia. Ara és moment de descansar, gaudir de l'estiu i del temps amb la família i els amics. Tornarem amb les piles carregades i amb moltes ganes de seguir aprenent. Bon estiu i bon profit!

MENÚ JUNY 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

SENSE PORC

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Macarrons amb sofregit de tomàquet Truita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	2 Amanida de llenties Gallineta al forn amb amanida Fruita de temporada	3 Arròs integral amb verdures Aletes de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	JORNADA GASTRONÒMICA 4 Amanida Niçoise Crepe de formatge sense pernil amb pastanaga i cogombre Pastís de xocolata	5 Crema de carbassó Cigrons estofats Fruita de temporada
8 Mongeta tendra amb patata Llenties estofades Fruita de temporada	9 Amanida d'arròs Lluç arrebossat i cogombre amanit Fruita de temporada	10 Espirals integrals al pesto Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	11 Crema de porros Paella de peix Fruita de temporada	12 Amanida de mongetes seques Pollastre al curri amb amanida Iogurt natural
15 Arròs integral amb salsa de tomàquet Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	16 Empedrat de cigrons Remenat d'ou amb samfaina Fruita de temporada	17 Amanida russa Gall dindi amb salsa i verdures Fruita de temporada	18 MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS SENSE PORC	19 Crema d'estiu Espaguetis amb bolonyesa vegetal casolana Fruita de temporada

VACANCES D'ESTIU

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà pa sense al·lèrgens. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, plàtan, kiwi, meló, sindria...

Hem arribat al final del curs després de molts dies plens d'aprenentatges, jocs i moments compartits. Ha estat un temps per créixer, descobrir i gaudir junts, tant dins com fora de l'aula. Al menjador, també hem continuat cuidant-nos amb menús equilibrats i saborosos, descobrint nous aliments i reforçant bons hàbits per mantenir-nos sans i amb energia. Ara és moment de descansar, gaudir de l'estiu i del temps amb la família i els amics. Tornarem amb les piles carregades i amb moltes ganes de seguir aprenent. Bon estiu i bon profit!

MENÚ JUNY 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

SENSE CARN

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Macarrons amb sofregit de tomàquet Truita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	2 Amanida de llenties Gallineta al forn amb amanida Fruita de temporada	3 Arròs integral amb verdures Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	JORNADA GASTRONÒMICA 4 Amanida Niçoise Crepe de formatge sense pernil amb pastanaga i cogombre Pastís de xocolata	5 Crema de carbassó Cigrons estofats Fruita de temporada
8 Mongeta tendra amb patata Llenties estofades Fruita de temporada	9 Amanida d'arròs Lluç arrebossat i cogombre amanit Fruita de temporada	10 Espirals integrals al pesto Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	11 Crema de porros Paella de peix Fruita de temporada	12 Amanida de mongetes seques Truita de formatge amb amanida Iogurt natural
15 Arròs integral amb salsa de tomàquet Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	16 Empedrat de cigrons Remenat d'ou amb samfaina Fruita de temporada	17 Amanida russa Truita a la francesa amb verdures Fruita de temporada	18 MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS SENSE CARN	19 Crema d'estiu Espaguetis amb bolonyesa vegetal casolana Fruita de temporada

VACANCES D'ESTIU

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà pa sense al·lèrgens. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, plàtan, kiwi, meló, sindria...

Hem arribat al final del curs després de molts dies plens d'aprenentatges, jocs i moments compartits. Ha estat un temps per créixer, descobrir i gaudir junts, tant dins com fora de l'aula. Al menjador, també hem continuat cuidant-nos amb menús equilibrats i saborosos, descobrint nous aliments i reforçant bons hàbits per mantenir-nos sans i amb energia. Ara és moment de descansar, gaudir de l'estiu i del temps amb la família i els amics. Tornarem amb les piles carregades i amb moltes ganes de seguir aprenent. Bon estiu i bon profit!

MENÚ JUNY 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRES

SENSE GLUTEN NI CARN

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Pasta sense al·lèrgens amb sofregit de tomàquet Truita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	2 Amanida de llenties (sense gluten) Gallineta al forn amb amanida Fruita de temporada	3 Arròs integral amb verdures Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	JORNADA GASTRONÒMICA 4 Amanida Niçoise Peix arrebossat sense al·lèrgens amb pastanaga i coqombre Galetes sense al·lèrgens	5 Crema de carbassó Cigrons estofats Fruita de temporada
8 Mongeta tendra amb patata Llenties (sense gluten) estofades Fruita de temporada	9 Amanida d'arròs Lluç arrebossat sense al·lèrgens i coqombre amanit Fruita de temporada	10 Pasta sense al·lèrgens al pesto Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	11 Crema de porros Paella de peix Fruita de temporada	12 Amanida de mongetes seques Truita de formatge amb amanida Iogurt natural
15 Arròs integral amb salsa de tomàquet Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	16 Empedrat de cigrons Remenat d'ou amb samfaina Fruita de temporada	17 Amanida russa Truita a la francesa amb verdures Fruita de temporada	18 MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS SENSE GLUTEN NI CARN	19 Crema d'estiu Pasta sense al·lèrgens amb salsa bolonyesa de tonyina sense al·lèrgens Fruita de temporada

VACANCES D'ESTIU

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà pa sense al·lèrgens. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, plàtan, kiwi, meló, sindria...

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

Hem arribat al final del curs després de molts dies plens d'aprenentatges, jocs i moments compartits. Ha estat un temps per créixer, descobrir i gaudir junts, tant dins com fora de l'aula. Al menjador, també hem continuat cuidant-nos amb menús equilibrats i saborosos, descobrint nous aliments i reforçant bons hàbits per mantenir-nos sans i amb energia. Ara és moment de descansar, gaudir de l'estiu i del temps amb la família i els amics. Tornarem amb les piles carregades i amb moltes ganes de seguir aprenent. Bon estiu i bon profit!

MENÚ JUNY 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

VEGETARIÀ

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Macarrons amb sofregit de tomàquet Truita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	2 Amanida variada d'hortalisses sense tonyina Llenties amb verdures Fruita de temporada	3 Arròs integral amb verdures Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	JORNADA GASTRONÒMICA 4 Amanida Niçoise sense tonyina Crepe de formatge sense pernil amb pastanaga i cogombre Pastís de xocolata	5 Crema de carbassó Cigrons estofats Fruita de temporada
8 Mongeta tendra amb patata Llenties estofades Fruita de temporada	9 Amanida d'arròs sense tonyina Tofu arrebossat i cogombre amanit Fruita de temporada	10 Espirals integrals al pesto Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	11 Crema de porros Paella de verdures i llegum Fruita de temporada	12 Amanida de mongetes seques Truita de formatge amb amanida Iogurt natural
15 Arròs integral amb salsa de tomàquet Seitan al forn amb amanida Fruita de temporada	16 Empedrat de cigrons sense tonyina Remenat d'ou amb samfaina Fruita de temporada	17 Amanida russa sense tonyina Truita a la francesa amb verdures Fruita de temporada	18 MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS SENSE CARN NI PEIX	19 Crema d'estiu Espaguetis amb bolonyesa vegetal casolana Fruita de temporada

VACANCES D'ESTIU

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà pa sense al·lèrgens. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, plàtan, kiwi, meló, sindria...

Hem arribat al final del curs després de molts dies plens d'aprenentatges, jocs i moments compartits. Ha estat un temps per créixer, descobrir i gaudir junts, tant dins com fora de l'aula. Al menjador, també hem continuat cuidant-nos amb menús equilibrats i saborosos, descobrint nous aliments i reforçant bons hàbits per mantenir-nos sans i amb energia. Ara és moment de descansar, gaudir de l'estiu i del temps amb la família i els amics. Tornarem amb les piles carregades i amb moltes ganes de seguir aprenent. Bon estiu i bon profit!

MENÚ JUNY 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

SENSE FRUITS SECS NI PEIX

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Macarrons amb sofregit de tomàquet Truita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	2 Amanida variada d'hortalisses sense tonyina Llenties amb verdures Fruita de temporada	3 Arròs integral amb verdures Aletes de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	JORNADA GASTRONÒMICA 4 Amanida Niçoise sense tonyina Crepe de pernil dolç i formatge amb pastanaga i coqombre Galetes sense al·lèrgens	5 Crema de carbassó Cigrons estofats Fruita de temporada
8 Mongeta tendra amb patata Llenties estofades Fruita de temporada	9 Amanida d'arròs sense tonyina Magra d'au arrebossada sense al·lèrgens i coqombre amanit Fruita de temporada	10 Espirals integrals al pesto sense fruits secs Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	11 Crema de porros Paella de verdures i llegum Fruita de temporada	12 Amanida de mongetes seques sense tonyina Pollastre al curri amb amanida Iogurt natural
15 Arròs Integral amb salsa de tomàquet Magra d'au al forn amb amanida Fruita de temporada	16 Empedrat de cigrons sense tonyina Remenat d'ou amb samfaina Fruita de temporada	17 Amanida russa sense tonyina Gall dindi amb salsa i verdures Fruita de temporada	18 MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS SENSE PEIX NI FRUITS SECS	19 Crema d'estiu Espaguetis amb bolonyesa vegetal casolana Fruita de temporada

VACANCES D'ESTIU

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà pa **sense al·lèrgens**. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, plàtan, kiwi, meló, sindria...

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els **productes** i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

Hem arribat al final del curs després de molts dies plens d'aprenentatges, jocs i moments compartits. Ha estat un temps per créixer, descobrir i gaudir junts, tant dins com fora de l'aula. Al menjador, també hem continuat cuidant-nos amb menús equilibrats i saborosos, descobrint nous aliments i reforçant bons hàbits per mantenir-nos sans i amb energia. Ara és moment de descansar, gaudir de l'estiu i del temps amb la família i els amics. Tornarem amb les piles carregades i amb moltes ganes de seguir aprenent. Bon estiu i bon profit!

MENÚ JUNY 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRES

MULTIAL·LÈRGIC: NO ou, gluten, PLV, soja, cacuet ni marisc

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Pasta sense al·lèrgens amb sofregit de tomàquet sense formatge Magra d'au al forn amb amanida Fruita de temporada	2 Amanida de llenties (sense gluten) sense tonyina Gallineta al forn amb amanida Fruita de temporada	3 Arròs integral amb verdures Aletes de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	JORNADA GASTRONÒMICA 4 Amanida Niçoise sense ou ni tonyina Llom arrebossat sense al·lèrgens amb pastanaga i coqombre Galetes sense al·lèrgens	5 Crema de carbassó sense lactis Peix a la planxa amb amanida Fruita de temporada
8 Mongeta tendra amb patata Llenties (sense gluten) estofades Fruita de temporada	9 Amanida d'arròs sense tonyina Lluç arrebossat sense al·lèrgens i coqombre amanit Fruita de temporada	10 Pasta sense al·lèrgens al pesto sense fruits secs ni formatge Magra d'au a la planxa amb amanida Fruita de temporada	11 Crema de porros sense lactis Paella de verdures i llegum sense gluten Fruita de temporada	12 Amanida de pasta sense tonyina Pollastre al forn sense curri amb amanida Fruita de temporada
15 Arròs integral amb salsa de tomàquet Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	16 Verdura de temporada al vapor Cigrons amb verdures Fruita de temporada	17 Amanida russa sense ou, malonesa, tonyina ni pèsols Gall dindi amb salsa i verdures Fruita de temporada	18 MENÚ ESCOLLIT PELS INFANTS SENSE OU, GLUTEN, PLV, SOJA, MARISC NI CACAUETS	19 Crema d'estiu sense lactis, pèsols ni llegum Pasta sense al·lèrgens amb salsa bolonyesa de carn casolana sense al·lèrgens ni formatge Fruita de temporada

VACANCES D'ESTIU

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'oferirà pa sense al·lèrgens. S'oferirà fruita de temporada: poma, pera, plàtan, kiwi, meló, síndria...

Es couran els aliments en estris exclusius i es fregiran en oli a part. Es comprovarà que els productes i les receptes elaborades no continguin l'al·lèrgen no tolerat.

Hem arribat al final del curs després de molts dies plens d'aprenentatges, jocs i moments compartits. Ha estat un temps per créixer, descobrir i gaudir junts, tant dins com fora de l'aula. Al menjador, també hem continuat cuidant-nos amb menús equilibrats i saborosos, descobrint nous aliments i reforçant bons hàbits per mantenir-nos sans i amb energia. Ara és moment de descansar, gaudir de l'estiu i del temps amb la família i els amics. Tornarem amb les piles carregades i amb moltes ganes de seguir aprenent. Bon estiu i bon profit!