

MENÚ SETEMBRE 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

BASAL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

7	8 Macarrons integrals a la napolitana Croquetes de bacallà amb amanida Fruita de temporada	9 Mongeta i patata bullida Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs Trita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	11 FESTA
14 Amanida de patata Llenties estofades Fruita de temporada	15 Arròs amb salsa de tomàquet Trita de patata amb amanida Fruita de temporada	16 Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb patates xips Fruita de temporada	17 Espirals integrals al pesto Lluç al forn amb enciam, cogombre i blat de moro Fruita de temporada	18 Empedrat de mongetes seques Pernilets de pollastre al forn amb amanida Iogurt natural
21 Amanida d'arròs Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet i cogombre amanit Fruita de temporada	22 Espaguetis amb salsa de verdures Trita de formatge amb amanida Iogurt natural	23 Amanida de cigrons Pollastre al curri amb amanida Fruita de temporada	LA MERCÉ 24 Crema de porros Paella de peix Fruita de temporada	25 Mongeta tendra amb patata Macarrons integrals amb salsa bolonyesa vegetal casolana (SEITAN O SOJA) Fruita de temporada
28 Crema de carbassó Ous durs amb salsa de tomàquet i gratinats Fruita de temporada	29 Arròs tres delícies Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	30 Amanida de pasta Hamburguesa vegetal (DE SOJA) amb amanida Fruita de temporada		

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, meló, síndria, nectarina, préssec i préssec paraguaià.

Després d'unes merescudes vacances tornem a l'escola amb molta energia i ganes de compartir l'espai migdia amb vosaltres!
Mentre tastem noves receptes seguirem respectant l'espai i estris, tot menjant àpats nutritius i saludables.
Tornarem a la rutina amb alegria, gaudint de bons moments amb plats saborosos, elaborats amb productes de temporada i de qualitat.
US DESITGEM UN BON INICI DE CURS 2026-2027!

Menú revisat per Dietista - Nutricionista col·legiada (CAT00660)

MENÚ SETEMBRE 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

SENSE GLUTEN

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

7	8 Pasta sense al·lèrgens a la napolitana Peix arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	9 Mongeta i patata bullida Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs Trita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	11 FESTA
14 Amanida de patata Llenties (sense gluten) estofades Fruita de temporada	15 Arròs amb salsa de tomàquet Trita de patata amb amanida Fruita de temporada	16 Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb patates xips Fruita de temporada	17 Pasta sense al·lèrgens al pesto Lluç al forn amb enciam, cogombre i blat de moro Fruita de temporada	18 Empedrat de mongetes seques Pernilets de pollastre al forn amb amanida Iogurt natural
21 Amanida d'arròs Llenguadina andalusa sense al·lèrgens, tomàquet i cogombre amanit Fruita de temporada	22 Pasta sense al·lèrgens amb salsa de verdures Trita de formatge amb amanida Iogurt natural	23 Amanida de cigrons Pollastre al curri (sense gluten) amb amanida Fruita de temporada	LA MERCÉ 24 Crema de porros Paella de peix Fruita de temporada	25 Mongeta tendra amb patata Pasta sense al·lèrgens amb salsa bolonyesa vegetal casolana (DE SOJA) Fruita de temporada
28 Crema de carbassó Ous durs amb salsa de tomàquet i gratinats Fruita de temporada	29 Arròs tres delícies Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	30 Amanida de pasta sense al·lèrgens Hamburguesa vegetal (DE SOJA) amb amanida Fruita de temporada		

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, meló, síndria, nectarina, préssec i préssec paraguaià.

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.

Després d'unes merescudes vacances tornem a l'escola amb molta energia i ganes de compartir l'espai migdia amb vosaltres!
Mentre tastem noves receptes seguirem respectant l'espai i estris, tot menjant àpats nutritius i saludables.

Tornarem a la rutina amb alegria, gaudint de bons moments amb plats saborosos, elaborats amb productes de temporada i de qualitat.
US DESITGEM UN BON INICI DE CURS 2026-2027!

Menú revisat per Dietista - Nutricionista col·legiada (CAT00660)

MENÚ SETEMBRE 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

SENSE OU

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

7	8 Pasta sense al·lèrgens a la napolitana sense formatge Peix arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	9 Mongeta i patata bullida Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs Peix a la planxa amb amanida Fruita de temporada	11 FESTA
14 Amanida de patata Llenties estofades Fruita de temporada	15 Arròs amb salsa de tomàquet Magra d'au a la planxa amb amanida Fruita de temporada	16 Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb patates xips Fruita de temporada	17 Pasta sense al·lèrgens amb oli d'alfàbreca sense formatge Lluç al forn amb enciam, cogombre i blat de moro Fruita de temporada	18 Empedrat de mongetes seques Pernilets de pollastre al forn amb amanida Iogurt natural
21 Amanida d'arròs Llenguadina andalusa sense al·lèrgens, tomàquet i cogombre amanit Fruita de temporada	22 Pasta sense al·lèrgens amb salsa de verdures sense formatge Magra d'au a la planxa amb amanida Iogurt natural	23 Amanida de cigrons Pollastre al curri amb amanida Fruita de temporada	LA MERCÉ 24 Crema de porros Paella de peix Fruita de temporada	25 Mongeta tendra amb patata Pasta sense al·lèrgens amb salsa bolonyesa vegetal casolana (SEITAN O SOJA) sense formatge Fruita de temporada
28 Crema de carbassó Magra d'au al forn amb salsa de tomàquet sense formatge Fruita de temporada	29 Arròs tres delícies sense ou Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	30 Amanida de pasta sense al·lèrgens Hamburguesa vegetal (DE SOJA) amb amanida Fruita de temporada		

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, meló, síndria, nectarina, préssec i préssec paraguaià.

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.

Després d'unes merescudes vacances tornem a l'escola amb molta energia i ganes de compartir l'espai migdia amb vosaltres!
Mentre tastem noves receptes seguirem respectant l'espai i estris, tot menjant àpats nutritius i saludables.
Tornarem a la rutina amb alegria, gaudint de bons moments amb plats saborosos, elaborats amb productes de temporada i de qualitat.
US DESITGEM UN BON INICI DE CURS 2026-2027!

Menú revisat per Dietista - Nutricionista col·legiada (CAT00660)

MENÚ SETEMBRE 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

SENSE LACTOSA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

7	8 Macarrons integrals a la napolitana <i>formatge sense lactosa</i> <i>Peix arrebossat sense al·lèrgens</i> amb amanida Fruita de temporada	9 Mongeta i patata bullida Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs Trita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	11 FESTA
14 Amanida de patata Llenties estofades Fruita de temporada	15 Arròs amb salsa de tomàquet Trita de patata amb amanida Fruita de temporada	16 Crema de verdures de temporada <i>sense lactis</i> Hamburguesa mixta amb patates xips Fruita de temporada	17 Espirals integrals <i>amb oli d'alfàbrega formatge sense lactosa</i> Lluç al forn amb enciam, cogombre i blat de moro Fruita de temporada	18 Empedrat de mongetes seques Pernilets de pollastre al forn amb amanida Iogurt <i>sense lactosa</i>
21 Amanida d'arròs Llenguadina andalusa <i>sense al·lèrgens</i> , tomàquet i cogombre amanit Fruita de temporada	22 Espaguetis amb salsa de verdures <i>formatge sense lactosa</i> Trita de formatge <i>sense lactosa</i> amb amanida Iogurt <i>sense lactosa</i>	23 Amanida de cigrons Pollastre al curri amb amanida Fruita de temporada	LA MERCÉ 24 Crema de porros <i>sense lactis</i> Paella de peix Fruita de temporada	25 Mongeta tendra amb patata Macarrons integrals amb salsa bolonyesa vegetal casolana (SEITAN O SOJA) <i>formatge sense lactosa</i> Fruita de temporada
28 Crema de carbassó <i>sense lactis</i> Ous durs amb salsa de tomàquet i gratinats <i>formatge sense lactosa</i> Fruita de temporada	29 Arròs tres delícies Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	30 Amanida de pasta Hamburguesa vegetal (DE SOJA) amb amanida Fruita de temporada		

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, meló, síndria, nectarina, préssec i préssec paraguaià.

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.

Després d'unes merescudes vacances tornem a l'escola amb molta energia i ganes de compartir l'espai migdia amb vosaltres!
Mentre tastem noves receptes seguirem respectant l'espai i estris, tot menjant àpats nutritius i saludables.
Tornarem a la rutina amb alegria, gaudint de bons moments amb plats saborosos, elaborats amb productes de temporada i de qualitat.
US DESITGEM UN BON INICI DE CURS 2026-2027!

Menú revisat per Dietista - Nutricionista col·legiada (CAT00660)

MENÚ SETEMBRE 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

SENSE PROTEÏNA DE LA LLET DE VACA (PLV)

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

7	8 Macarrons integrals a la napolitana sense formatge Peix arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	9 Mongeta i patata bullida Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs Truita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	11 FESTA
14 Amanida de patata Llenties estofades Fruita de temporada	15 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patata amb amanida Fruita de temporada	16 Crema de verdures de temporada sense lactis Hamburguesa mixta amb patates xips Fruita de temporada	17 Espirals integrals amb oli d'alfàbrega sense formatge Lluç al forn amb enciam, cogombre i blat de moro Fruita de temporada	18 Empedrat de mongetes seques Pernilets de pollastre al forn amb amanida Iogurt de soja
21 Amanida d'arròs Llenguadina andalusa sense al·lèrgens , tomàquet i cogombre amanit Fruita de temporada	22 Espaguetis amb salsa de verdures sense formatge Truita a la frnacesa amb amanida Iogurt de soja	23 Amanida de cigrons Pollastre al curri amb amanida Fruita de temporada	LA MERCÉ 24 Crema de porros sense lactis Paella de peix Fruita de temporada	25 Mongeta tendra amb patata Macarrons integrals amb salsa bolonyesa vegetal casolana (SEITAN O SOJA) sense formatge Fruita de temporada
28 Crema de carbassó sense lactis Ous durs amb salsa de tomàquet i gratinats sense formatge Fruita de temporada	29 Arròs tres delícies Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	30 Amanida de pasta Hamburguesa vegetal (DE SOJA) amb amanida Fruita de temporada		

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, meló, síndria, nectarina, préssec i préssec paraguaià.

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.

Després d'unes merescudes vacances tornem a l'escola amb molta energia i ganes de compartir l'espai migdia amb vosaltres! Mentre tastem noves receptes seguirem respectant l'espai i estris, tot menjant àpats nutritius i saludables.

Tornarem a la rutina amb alegria, gaudint de bons moments amb plats saborosos, elaborats amb productes de temporada i de qualitat. US DESITGEM UN BON INICI DE CURS 2026-2027!

Menú revisat per Dietista - Nutricionista col·legiada (CAT00660)

MENÚ SETEMBRE 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

SENSE CARN

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

7	8 Macarrons integrals a la napolitana Croquetes de bacallà amb amanida Fruita de temporada	9 Mongeta i patata bullida Peix al forn amb amanida Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs Trita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	11 FESTA
14 Amanida de patata Llenties estofades Fruita de temporada	15 Arròs amb salsa de tomàquet Trita de patata amb amanida Fruita de temporada	16 Crema de verdures de temporada Hamburguesa vegetal amb patates xips Fruita de temporada	17 Espirals integrals al pesto Lluç al forn amb enciam, cogombre i blat de moro Fruita de temporada	18 Empedrat de mongetes seques Trita a la francesa amb amanida Iogurt natural
21 Amanida d'arròs Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet i cogombre amanit Fruita de temporada	22 Espaguetis amb salsa de verdures Trita de formatge amb amanida Iogurt natural	23 Amanida de cigrons Peix al forn amb amanida Fruita de temporada	LA MERCÉ 24 Crema de porros Paella de peix Fruita de temporada	25 Mongeta tendra amb patata Macarrons integrals amb salsa bolonyesa vegetal casolana (SEITAN O SOJA) Fruita de temporada
28 Crema de carbassó Ous durs amb salsa de tomàquet i gratinats Fruita de temporada	29 Arròs tres delícies sense pernil Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	30 Amanida de pasta Hamburguesa vegetal (DE SOJA) amb amanida Fruita de temporada		

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, meló, síndria, nectarina, préssec i préssec paraguaià.

Després d'unes merescudes vacances tornem a l'escola amb molta energia i ganes de compartir l'espai migdia amb vosaltres!
Mentre tastem noves receptes seguirem respectant l'espai i estris, tot menjant àpats nutritius i saludables.
Tornarem a la rutina amb alegria, gaudint de bons moments amb plats saborosos, elaborats amb productes de temporada i de qualitat.
US DESITGEM UN BON INICI DE CURS 2026-2027!

Menú revisat per Dietista - Nutricionista col·legiada (CAT00660)

MENÚ SETEMBRE 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

SENSE CARN DE PORC

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

7	8 Macarrons integrals a la napolitana Croquetes de bacallà amb amanida Fruita de temporada	9 Mongeta i patata bullida Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs Truita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	11 FESTA
14 Amanida de patata Llenties estofades Fruita de temporada	15 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patata amb amanida Fruita de temporada	16 Crema de verdures de temporada Hamburguesa de vedella amb patates xips Fruita de temporada	17 Espirals integrals al pesto Lluç al forn amb enciam, cogombre i blat de moro Fruita de temporada	18 Empedrat de mongetes seques Pernilets de pollastre al forn amb amanida Iogurt natural
21 Amanida d'arròs Llenguadina a l'andalusa amb tomàquet i cogombre amanit Fruita de temporada	22 Espaguetis amb salsa de verdures Truita de formatge amb amanida Iogurt natural	23 Amanida de cigrons Pollastre al curri amb amanida Fruita de temporada	LA MERCÉ 24 Crema de porros Paella de peix Fruita de temporada	25 Mongeta tendra amb patata Macarrons integrals amb salsa bolonyesa vegetal casolana (SEITAN O SOJA) Fruita de temporada
28 Crema de carbassó Ous durs amb salsa de tomàquet i gratinats Fruita de temporada	29 Arròs tres delícies sense pernil Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	30 Amanida de pasta Hamburguesa vegetal (DE SOJA) amb amanida Fruita de temporada		

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, meló, síndria, nectarina, préssec i préssec paraguaià.

Després d'unes merescudes vacances tornem a l'escola amb molta energia i ganes de compartir l'espai migdia amb vosaltres!
Mentre tastem noves receptes seguirem respectant l'espai i estris, tot menjant àpats nutritius i saludables.
Tornarem a la rutina amb alegria, gaudint de bons moments amb plats saborosos, elaborats amb productes de temporada i de qualitat.
US DESITGEM UN BON INICI DE CURS 2026-2027!

Menú revisat per Dietista - Nutricionista col·legiada (CAT00660)

MENÚ SETEMBRE 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

OVOLACTOVEGETARIÀ

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

7	8 Macarrons integrals a la napolitana Croquetes d'espínacs amb amanida Fruita de temporada	9 Mongeta i patata bullida Tofu al forn amb amanida Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs sense tonyina Truita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	11 FESTA
14 Amanida de patata sense tonyina Llenties estofades Fruita de temporada	15 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patata amb amanida Fruita de temporada	16 Crema de verdures de temporada Hamburguesa vegetal amb patates xips Fruita de temporada	17 Espirals integrals al pesto Seitan al forn amb enciam, cogombre i blat de moro Fruita de temporada	18 Empedrat de mongetes seques sense tonyina Truita a la francesa amb amanida Iogurt natural
21 Amanida d'arròs sense tonyina Tofu arrebossat amb tomàquet i cogombre amanit Fruita de temporada	22 Espaguetis amb salsa de verdures Truita de formatge amb amanida Iogurt natural	23 Amanida de cigrons sense tonyina Seitan al forn amb amanida Fruita de temporada	LA MERCÉ 24 Crema de porros Paella de verdures i llegum Fruita de temporada	25 Mongeta tendra amb patata Macarrons integrals amb salsa bolonyesa vegetal casolana (SEITAN O SOJA) Fruita de temporada
28 Crema de carbassó Ous durs amb salsa de tomàquet i gratinats Fruita de temporada	29 Arròs tres delícies sense pernil Tofu al forn amb amanida Fruita de temporada	30 Amanida de pasta sense tonyina Hamburguesa vegetal (DE SOJA) amb amanida Fruita de temporada		

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, meló, síndria, nectarina, préssec i préssec paraguaià.

Després d'unes merescudes vacances tornem a l'escola amb molta energia i ganes de compartir l'espai migdia amb vosaltres!
Mentre tastem noves receptes seguirem respectant l'espai i estris, tot menjant àpats nutritius i saludables.
Tornarem a la rutina amb alegria, gaudint de bons moments amb plats saborosos, elaborats amb productes de temporada i de qualitat.
US DESITGEM UN BON INICI DE CURS 2026-2027!

Menú revisat per Dietista - Nutricionista col·legiada (CAT00660)

MENÚ SETEMBRE 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

SENSE GLUTEN NI CARN

v

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

7	8 Pasta sense al·lèrgens a la napolitana Peix arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	9 Mongeta i patata bullida Peix al forn amb amanida Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs Truita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	11 FESTA
14 Amanida de patata Llenties (sense gluten) estofades Fruita de temporada	15 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patata amb amanida Fruita de temporada	16 Crema de verdures de temporada Cigrons saltats amb verdures Fruita de temporada	17 Pasta sense al·lèrgens al pesto Lluç al forn amb enciam, cogombre i blat de moro Fruita de temporada	18 Empedrat de mongetes seques Truita a la francesa amb amanida Iogurt natural
21 Amanida d'arròs Llenguadina andalusa sense al·lèrgens, tomàquet i cogombre amanit Fruita de temporada	22 Pasta sense al·lèrgens amb salsa de verdures Truita de formatge amb amanida Iogurt natural	23 Amanida de cigrons Peix al forn amb amanida Fruita de temporada	LA MERCÉ 24 Crema de porros Paella de peix Fruita de temporada	25 Mongeta tendra amb patata Pasta sense al·lèrgens amb salsa bolonyesa vegetal casolana (DE SOJA) Fruita de temporada
28 Crema de carbassó Ous durs amb salsa de tomàquet i gratinats Fruita de temporada	29 Arròs tres delícies sense pernil Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	30 Amanida de pasta sense al·lèrgens Hamburguesa vegetal (DE SOJA) amb amanida Fruita de temporada		

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, meló, síndria, nectarina, préssec i préssec paraguaià.

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.

Després d'unes merescudes vacances tornem a l'escola amb molta energia i ganes de compartir l'espai migdia amb vosaltres!
Mentre tastem noves receptes seguirem respectant l'espai i estris, tot menjant àpats nutritius i saludables.

Tornarem a la rutina amb alegria, gaudint de bons moments amb plats saborosos, elaborats amb productes de temporada i de qualitat.
US DESITGEM UN BON INICI DE CURS 2026-2027!

Menú revisat per Dietista - Nutricionista col·legiada (CAT00660)

MENÚ SETEMBRE 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

SENSE FRUITS SECS NI PEIX

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

7	8 Macarrons integrals a la napolitana Magra d'au a la planxa amb amanida Fruita de temporada	9 Mongeta i patata bullida Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs Truita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	11 FESTA
14 Amanida de patata sense tonyina Llenties estofades Fruita de temporada	15 Arròs amb salsa de tomàquet Truita de patata amb amanida Fruita de temporada	16 Crema de verdures de temporada Hamburguesa mixta amb patates xips Fruita de temporada	17 Espirals integrals al pesto sense fruits secs Truita a la francesa amb enciam, cogombre i blat de moro Fruita de temporada	18 Empedrat de mongetes seques sense tonyina Pernilets de pollastre al forn amb amanida Iogurt natural
21 Amanida d'arròs sense tonyina Magra d'au arrebossada sense al·lèrgens amb tomàquet i cogombre amanit Fruita de temporada	22 Espaguetis amb salsa de verdures Truita de formatge amb amanida Iogurt natural	23 Amanida de cigrons sense tonyina Pollastre al curri amb amanida Fruita de temporada	LA MERCÉ 24 Crema de porros Paella de verdures i llegum Fruita de temporada	25 Mongeta tendra amb patata Macarrons integrals amb salsa bolonyesa vegetal casolana (SEITAN O SOJA) Fruita de temporada
28 Crema de carbassó Ous durs amb salsa de tomàquet i gratinats Fruita de temporada	29 Arròs tres delícies Magra d'au al forn amb amanida Fruita de temporada	30 Amanida de pasta sense tonyina Hamburguesa vegetal (DE SOJA) amb amanida Fruita de temporada		

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, meló, síndria, nectarina, préssec i préssec paraguaià.

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.

Després d'unes merescudes vacances tornem a l'escola amb molta energia i ganes de compartir l'espai migdia amb vosaltres!
Mentre tastem noves receptes seguirem respectant l'espai i estris, tot menjant àpats nutritius i saludables.
Tornarem a la rutina amb alegria, gaudint de bons moments amb plats saborosos, elaborats amb productes de temporada i de qualitat.
US DESITGEM UN BON INICI DE CURS 2026-2027!

Menú revisat per Dietista - Nutricionista col·legiada (CAT00660)

MENÚ SETEMBRE 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

MULTIAL·LÈRGIC

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

7	8 Pasta sense al·lèrgens a la napolitana sense formatge Peix arrebossat sense al·lèrgens amb amanida Fruita de temporada	9 Mongeta i patata bullida Pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	10 Amanida d'arròs sense tonyina Peix a la planxa amb amanida Fruita de temporada	11 FESTA
14 Amanida de patata sense tonyina Llenties (sense gluten) estofades Fruita de temporada	15 Arròs amb salsa de tomàquet Magra d'au a la planxa amb amanida Fruita de temporada	16 Crema de verdures de temporada sense lactis Hamburguesa mixta amb patates xips Fruita de temporada	17 Pasta sense al·lèrgens amb oli d'alfàbreca sense formatge Lluç al forn amb enciam, cogombre i blat de moro Fruita de temporada	18 Empedrat de mongetes seques sense tonyina Pernilets de pollastre al forn amb amanida Iogurt de soja
21 Amanida d'arròs sense tonyina Llenguadina andalusa sense al·lèrgens, tomàquet i cogombre amanit Fruita de temporada	22 Pasta sense al·lèrgens amb salsa de verdures sense formatge Magra d'au a la planxa amb amanida Iogurt de soja	23 Amanida de cigrons sense tonyina Pollastre al curri (sense gluten) amb amanida Fruita de temporada	LA MERCÉ 24 Crema de porros sense lactis Paella de verdures i llegum Fruita de temporada	25 Mongeta tendra amb patata Pasta sense al·lèrgens amb salsa bolonyesa de carn casolana sense formatge Fruita de temporada
28 Crema de carbassó sense lactis Magra d'au al forn amb salsa de tomàquet sense formatge Fruita de temporada	29 Arròs tres delícies Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	30 Amanida de pasta sense al·lèrgens ni tonyina Hamburguesa mixta amb amanida Fruita de temporada		

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, meló, síndria, nectarina, préssec i préssec paraguaià.

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.

Després d'unes merescudes vacances tornem a l'escola amb molta energia i ganes de compartir l'espai migdia amb vosaltres!
Mentre tastem noves receptes seguirem respectant l'espai i estris, tot menjant àpats nutritius i saludables.
Tornarem a la rutina amb alegria, gaudint de bons moments amb plats saborosos, elaborats amb productes de temporada i de qualitat.
US DESITGEM UN BON INICI DE CURS 2026-2027!

Menú revisat per Dietista - Nutricionista col·legiada (CAT00660)