

MENÚ JUNY 2026



E.E.E. JOAN RIU



consorci  sant gregori

Amb cuina pròpia

Dita de JUNY:

**“Pel juny, cada gota
com un puny”**

AGAR 
ASSESSORAMENT
ALIMENTARI

**Aquestes dietes es
personalitzen i s'adapten.**

dilluns

HAMBURGUESA DE
VEDELLA CEBA
FONDEJADA I PATATA AL
CALIU

PRUNA/PRÉSSEC

1

dimarts

AMANIDA GREGA
MACARRONS A LA
BOLONYESA

MADUIXA/SÍNDRIA

2

dimecres

AMANIDA DE PATATA,
TOMÀQUET, TONYINA,
OU DUR I OLIVES
POLLASTRE AL FORN AMB
CEBA I PRUNES
GELAT DE XOCOLATA I
NATA

3

dijous

SOPA DE MELÓ AMB
IOGURT

ARRÒS DE PEIX

ALBERCOC/NECTERINA

4

divendres

CÒCTEL DE MARISC

CAP DE LLOM AMB
MONGETES SEQUES
GUISADES
PERA/MELÓ

5

EMPEDRAT
(MONGETA, ENCIAM, PINYA,
OLIVES, TOMÀQUET)
LLUÇ AL FORN AMB SALS
VERDA

PRUNA/PRÉSSEC

8

PASTÍS DE'ALBERGINIA I
CEBA

CUIXA DE POLLASTRE AL
FORN I PATATES ROSSES

MADUIXA/SÍNDRIA

9

GASPATXO SÍNDRIA
FIDEUS AMB VERDURES
AMB SALS ROMESCO

GELAT DE VAINILLA

10

AMANIDA D'ESTIU AMB
FRUITA I ESPÀRRECS
BLANCS

ARRÒS DE MUNTANYA

ALBERCOCO/NECTERINA

11

AMANIDA CAPRESSE
ALBERGINIES FARCIDES
DE BOLONYESA DE CARN I
VERDURES

PERA/MELÓ

12

CREMA DE CIGRONS AMB
ALBERGÍNIA ESCALIVADA I
SÉSAM
CUIXA DE POLLASTRE AL
FORN

PRUNA/PRÉSSEC

15

CREMA DE PASTANAGA
AMB FORMATGE FRESC

PAELLA VALENCIANA
(POLLASTRE I MONGETES)

MADUIXA/SÍNDRIA

16

AMANIDA DE LLENTIES
AMB VERDURETES

ESTOFAT DE VEDELLA
AMB SALTEJAT DE
VERDURES
GELAT DE MADUIXA I NATA

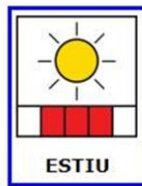
17

AMANIDA D'ARRÒS AMB
TONYINA, TOMÀQUET,
PINYA, OLIVES NEGRES I
SALS ROSA
LLUÇ AL FORN AMB
TOMÀQUET I CEBA
ALBERCOC/NECTERINA

18

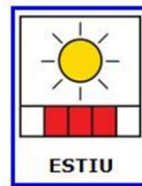
AMANIDA D'ESTIU
(ENCIAM, FORMATGE,
MADUIXES O PRÉSSEC)
MACARRONS A LA
BOLONYESA DE TONYINA
AMB FORMATGE
PERA/MELO

19



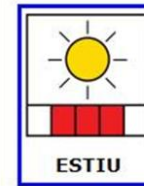
ESTIU

22



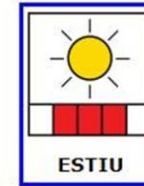
ESTIU

23



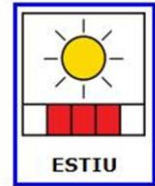
ESTIU

24



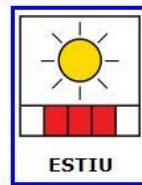
ESTIU

25



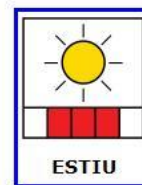
ESTIU

26



ESTIU

29



ESTIU

30