

MENÚ JUNY 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

BASAL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1	2	3	JORNADA GASTRONÒMICA 4	5
Macarrons amb sofregit de tomàquet Truita de carbassó amb amanida Fruita de temporada	Amanida de lleties Gallineta al forn amb amanida Fruita de temporada	Arròs integral amb verdures Aletes de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada	Amanida Niçoise Crepe de pernil dolç i formatge amb pastanaga i cogombre Pastís de xocolata	Crema de carbassó Cigrons estofats Fruita de temporada
8	9	10	11	12
Mongeta tendra amb patata Lleties estofades Fruita de temporada	Amanida d'arròs Lluç arrebossat i cogombre amanit Fruita de temporada	Espirals integrals al pesto Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada	Crema de porros Paella de peix Fruita de temporada	Amanida de mongetes seques Pollastre al curri amb amanida Iogurt natural
15	16	17	18	19
Arròs integral amb salsa de tomàquet Rap al forn amb amanida Fruita de temporada	Empedrat de cigrons Remenat d'ou amb samfaina Fruita de temporada	Amanida russa Gall dindi amb salsa i verdures Fruita de temporada	Amanida verda Hamburguesa amb pa, i patates xips Iogurt natural	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!