

MENÚ JUNY 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRES

BASAL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1 Macarrons amb sofregit de tomàquet Truita 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 Crepe de pernil dolç i formatge amb pastanaga i coqombre Pastís de xocolata	5 Crema de carbassó Cigrons estofats Fruita de temporada
8 Mongeta tendra amb patata Lleties 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 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!