

MENÚ JUNY 2026

FUNDACIÓ
PERE TARRÉS

SENSE GLUTEN

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

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

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

SENSE OU

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

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

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

SENSE LACTOSA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

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

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

SENSE PROTEÏNA DE LA LLET DE VACA (PLV)

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

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

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

SENSE PORC

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

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

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

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

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 GLUTEN NI CARN

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

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

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

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

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

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

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

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

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

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

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!