

# MENÚ JUNY-JULIOL 2026

FUNDACIÓ  
PERE TARRÉS

**BASAL**

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

<p><b>22</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Salsitxes de porc amb amanida Iogurt natural</p>	<p><b>23</b></p> <p>Macarrons amb salsa de bolets Truita de carbassó amb amanida Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b></p> <p>FESTA</p>	<p><b>25</b></p> <p>Arròs tres delícies Rap al forn amb salsa verda Fruita de temporada</p>	<p><b>26</b></p> <p>Mongetes seques amb salsa de tomàquet Pollastre arrebossat amb amanida Fruita de temporada</p>
<p><b>29</b></p> <p>Espaguetis a la napolitana Truita de patata amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b></p> <p>Amanida d'arròs Hamburguesa de vedella amb enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>1</b></p> <p>Mongeta amb patata bullida Lluç amb salsa de verdures i amanida Fruita de temporada</p>	<p><b>2</b></p> <p>Amanida de cigrons Llibrets de llom amb enciam i blat de moro Iogurt natural</p>	<p><b>3</b></p> <p>Amanida de pasta de colors Pollastre al forn amb patates fregides Fruita de temporada</p>
<p><b>6</b></p> <p>Arròs a la milanesa Croquetes de bacallà amb amanida Fruita de temporada</p>	<p><b>7</b></p> <p>Verdura tricolor Pernilets de pollastre a la llimona amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>8</b></p> <p>Amanida de pasta de colors Fogoner amb samfaina Fruita de temporada</p>	<p><b>9</b></p> <p>Amanida de patata Truita de formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>	<p><b>10</b></p> <p>Amanida de llenties Daus de gall dindi adobats amb enciam i raves Gelat de gel</p>
<p><b>13</b></p> <p>Amanida russa Lluç a l'andalusa amb enciams variats Fruita de temporada</p>	<p><b>14</b></p> <p>Macarrons a la norma Truita de carbassó amb amanida Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b></p> <p>Arròs tres delícies Aletes de pollastre al forn amb amanida Fruita de temporada</p>	<p><b>16</b></p> <p>Empedrat de mongetes seques Mandonguilles mixtes a la jardineria Iogurt natural</p>	<p><b>17</b></p> <p>Puré de patata Llibrets de llom amb enciams variats Fruita de temporada</p>
<p><b>20</b></p> <p>Amanida de llenties Croquetes de pernil amb amanida Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b></p> <p>Espaguetis a la carbonara Pollastre al curri amb enciam i pastanaga Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b></p> <p>Mongeta i patata bullida Ous durs amb salsa de tomàquet Iogurt natural</p>	<p><b>23</b></p> <p>Amanida de patata Estofat de gall dindi amb verdures Fruita de temporada</p>	<p><b>24</b></p> <p>Arròs amb salsa de tomàquet Llenguadina a l'andalusa amb amanida Fruita de temporada</p>
<p><b>27</b></p> <p>Crema de pastanaga Hamburguesa de vedella a la planxa amb enciam i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p><b>28</b></p> <p>Amanida verda amb formatge fresc Truita de patata amb arròs integral Fruita de temporada</p>	<p><b>29</b></p> <p>Amanida de pasta de colors Fogoner al forn amb enciam i olives Fruita de temporada</p>	<p><b>30</b></p> <p>Cigrons amb salsa de tomàquet Truita a la francesa amb amanida Fruita de temporada</p>	<p><b>31</b></p> <p>Amanida d'arròs Pollastre arrebossat amb xips Gelat de gel</p>

S'utilitzarà oli d'oliva verge per amanir i sal iodada per cuinar. S'ofereix pa sense al·lèrgens. S'ofereix fruita de temporada: poma, pera, plàtan, kiwi, meló, síndria...