

Menú casals juny 2026

ReCrea
Gastronomia col·lectiva

Dilluns 22	Dimarts 23	Dimecres 24	Dijous 25	Divendres 26
Amanida de lleties (pastanaga, tomàquet i olives verdes)	Tallarines amb pesto casolà d'alfàbrega		Amanida de pasta de colors (cogombre, rúcula i blat de moro)	Arròs amb salsa de tomàquet casolana
Botifarra de porc amb amanida d'enciam i cogombre	Abadejo arrebossat amb xips de patata	FESTIU	Truita de carbassó i patata amb daus de tomàquet i olives	Lluç al forn amb enciam tres colors
Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa		Iogurt natural / Pa	Fruita de temporada / Pa

Dilluns 29	Dimarts 30
Espaguetis a la carbonara	Coliflor, patata i pastanaga
Truita d'espínacs i ceba amb amanida d'enciam i blat de moro	Pernilets de pollastre a les fines herbes amb amanida de tomàquet i cogombre
Fruita de temporada / Pa	Fruita de temporada / Pa

Fruita de temporada.

Pa blanc i integral.

Plats amanits amb oli d'oliva verge extra.

Elaborat amb sal iodada en quantitat mínima.



Sistema de Gestión
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID 9000031793

