


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB BLAT DE MORO I TOMÀQUET S/ TONYINA CREMA DE LLEGUMS IOGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA HEURA AL FORN AMB PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> AMANIDA DE COUS COUS SHISH KEBAB DE FALAFEL DE CIGRONS FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA S/TONYINA CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES CROQUETES D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE PASTANAGA AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS S/ PERNIL FRUITA DE TEMPORADA	14  MACARRONS A LA CARBONARA S/ BACÓ HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT
18 ESPAGUETIS AL PESTO DE PIPES SEITAN AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA HEURA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	21 CIGRONS AMB ESPINACS CREMA DE VERDURES FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS HAMBURGUESA DE LLENTIES AMB PURÉ DE PATATES FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE PASTA HEURA AL FORN AMB CARBASSÓ AL FORN FRUITA DE TEMPORADA	27 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES AMANIDA DE MONGETES BLANQUES IOGURT	29 CREMA DE CARBASSA HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge  
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET ----- POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA ----- MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES ----- FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> ----- AMANIDA DE COUS COUS ----- SHISH KEBAB DE VEDELLA ----- FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA ----- LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES ----- CROQUETES DE PERNIL AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> ----- CREMA DE PASTANAGA ----- AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS ----- FRUITA DE TEMPORADA	14 MACARRONS A LA CARBONARA ----- SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES ----- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT
18 ESPAGUETIS AL PESTO <i>SI PIPES</i> ----- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- IOGURT	21 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL ----- TONYINA AMB SALSAS DE TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS ----- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATES ----- FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES ----- POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE PASTA ----- GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES ----- FRUITA DE TEMPORADA	27 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ ----- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES ----- PEIX FRESC AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT	29 CREMA DE CARBASSA ----- MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES ----- FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge  
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET LLUÇ AL FORN A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA HEURA AL FORN AMB PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> AMANIDA DE COUS COUS SHISH KEBAB DE FALAFEL DE CIGRONS FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES CROQUETES D'ESPINACS AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE PASTANAGA AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS S/PERNIL FRUITA DE TEMPORADA	14  MACARRONS A LA CARBONARA S/ BACÓ SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT
18 ESPAGUETIS AL PESTO DE PIPES LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA HEURA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	21 CIGRONS AMB ESPINACS TONYINA AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS HAMBURGUESA DE LLENTIES AMB PURÉ DE PATATES FRUITA DE TEMPORADA
25 MINISTRA DE VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE PASTA LLUÇ AL FORN AMB CARBASSÓ AL FORN FRUITA DE TEMPORADA	27 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES PEIX FRESC AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT	29 CREMA DE CARBASSA HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge  
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES AMB RAIG D'OLI D'OLIVA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA PERMESA	5 ARRÒS AMB TONYINA I OLIVES POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAMS I OGURT NATURAL S/ SUCRE	6 CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES FRUITA PERMESA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> COUS COUS AMB RAIG D'OLI S/ HORTALISSES SHISH KEBAB DE VEDELLA S/ CEBA, TOMÀQUET NI ALL FRUITA PERMESA	8 PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI LLUÇ AL FORN S/ ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA PERMESA
11 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA PERMESA	12 BRÒQUIL AMB PATATA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA PERMESA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA LLENTIES AMB ARRÒS AMB RAIG D'OLI D'OLIVA FRUITA PERMESA	14 MACARRONS A LA CARBONARA S/ CEBA SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA PERMESA	15 LLENTIES AMB RAIG D'OLI D'OLIVA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAMS I OGURT NATURAL S/ SUCRE
18 ESPAGUETIS AMB RAIG D'OLI LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA PERMESA	19 PATATA BULLIDA AMB TONYINA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA PERMESA	20 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS I OGURT NATURAL S/ SUCRE	21 LLENTIES AMB RAIG D'OLI TONYINA AMB XAMPINYONS SALTATS FRUITA PERMESA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB RAIG D'OLI LLOM DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATES FRUITA PERMESA
25 PATATES BULLIDES AMB RAIG D'OLI POLLASTRE AL FORN S/ALL AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA PERMESA	26 PASTA BLANCA AMB RAIG D'OLI GALL D'INDI A LA PLANXA AMB CARBASSÓ A LA PLANXA FRUITA PERMESA	27 LLENTIES SALTADES AMB CARBASSÓ I RAIG D'OLI TRUITA DE PATATA S/ CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA PERMESA	28 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI PEIX FRESC AMB AMANIDA D'ENCIAMS I OGURT NATURAL S/SUCRE	29 CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA MAGRA DE PORC AL FORN AMB PATATA FRUITA PERMESA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 FIDEUS D'ARRÒS AMB RAIG D'OLI D'OLIVA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	5 ARRÒS AMB TONYINA I OLIVES ----- POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	6 CREMA DE CARBASSÒ S/ CEBA ----- MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI S/ HORTALISSES ----- POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM AMANIT ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	8 PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI ----- LLUÇ AL FORN S/ ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE
11 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	12 BRÒQUIL AMB PATATA ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	13 CREMA DE CARBASSÒ S/ CEBA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB ARRÒS ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	14 FIDEUS D'ARRÒS A LA CARBONARA S/ CEBA ----- SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	15 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI D'OLIVA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE
18 FIDEUS D'ARRÒS AMB RAIG D'OLI ----- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	19 PATATA BULLIDA AMB TONYINA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	20 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	21 COL AMB PATATA ----- TONYINA AMB XAMPINYONS SALTATS S/ ALL ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	22 BRÒQUIL SALTAT AMB RAIG D'OLI ----- LLOM DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATES ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE
25 <b>SEGONA PASQUA</b>	26 FIDEUS D'ARRÒS AMB RAIG D'OLI ----- GALL D'INDI A LA PLANXA AMB CARBASSÒ A LA PLANXA ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	27 ESPINACS A LA CREMA ----- TRUITA DE PATATA S/ CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	28 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI ----- PEIX FRESC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT NATURAL S/SUCRE	29 CREMA DE CARBASSÒ S/ CEBA ----- MAGRA DE PORC AL FORN AMB PATATA ----- IOGURT NATURAL S/SUCRE

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge


El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> AMANIDA DE COUS COUS SHISH KEBAB DE VEDELLA FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES CROQUETES DE PERNIL AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE PASTANAGA AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	14 MACARRONS A LA CARBONARA SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT
18 ESPAGUETIS AL PESTO <i>SI PIPES</i> LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	21 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL TONYINA AMB SALSINA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATES FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE PASTA GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES FRUITA DE TEMPORADA	27 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES PEIX FRESC AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT	29 CREMA DE CARBASSA MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
---------	---------	----------	--------	-----------



<p>4</p> <p><b>CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES</b></p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>5</p> <p>ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET</p> <p>POLLASTRE A LA LLI MONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>IOGURT</p>	<p>6</p> <p>CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA</p> <p>MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>7</p> <p><b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b></p> <p>ARRÒS DE VERDURES</p> <p>SHISH KEBAB DE VEDELLA S/ GLUTEN (S/TORTILLA)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>1</p> <p><b>FESTIU</b></p>
<p>11</p> <p>ARRÒS 3 DELÍCIES</p> <p><b>CROQUETES S/ GLUTEN</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>12</p> <p>MONGETA VERDA AMB PATATA</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>13</p> <p><b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b></p> <p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p><b>CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET</b></p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>14</p> <p><b>PASTA S/ GLUTEN A LA CARBONARA</b></p> <p>SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>8</p> <p>AMANIDA RUSSA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>18</p> <p><b>PASTA S/ GLUTEN AL PESTO DE PIPES</b></p> <p>LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>19</p> <p>PÈSOLS AMB PATATA</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>20</p> <p>ARRÒS A LA NAPOLITANA</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>IOGURT</p>	<p>21</p> <p>CIGRONS SALTATS AMB PERNIL</p> <p>TONYINA AMB SALSA DE TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>15</p> <p>AMANIDA DE MONGETES BLANQUES</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>IOGURT</p>
<p>25</p> <p>MINISTRA DE VERDURES</p> <p>POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>26</p> <p><b>AMANIDA DE PASTA S/ GLUTEN</b></p> <p>GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>27</p> <p><b>CIGRONS ESTOFATS AMB CARBASSÓ</b></p> <p>TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>28</p> <p>ARRÒS DE VERDURES</p> <p><b>PEIX FRESC AL FORN</b> AMB AMANIDA D'ENCIAMS</p> <p>IOGURT</p>	<p>22</p> <p>BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS</p> <p>SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>25</p> <p>MINISTRA DE VERDURES</p> <p>POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>26</p> <p><b>AMANIDA DE PASTA S/ GLUTEN</b></p> <p>GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>27</p> <p><b>CIGRONS ESTOFATS AMB CARBASSÓ</b></p> <p>TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>28</p> <p>ARRÒS DE VERDURES</p> <p><b>PEIX FRESC AL FORN</b> AMB AMANIDA D'ENCIAMS</p> <p>IOGURT</p>	<p>29</p> <p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>


Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge  
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET ----- POLLASTRE A LA L LIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- I OGURT S/ LACTOSA	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA ----- MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES ----- FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> ARRÒS DE VERDURES ----- SHISH KEBAB DE VEDELLA S/ GLUTEN (S/TORTILLA) S/ LACTOSA ----- FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA ----- LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE PASTANAGA ----- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	14 PASTA S/ GLUTEN AMB SALSINA DE TOMÀQUET ----- SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES ----- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- I OGURT S/ LACTOSA
18 PASTA S/ GLUTEN AL PESTO DE PIPES S/ FORMATGE ----- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- I OGURT S/ LACTOSA	21 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL ----- TONYINA AMB SALSINA DE TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS ----- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PATATES AL FORN ----- FRUITA DE TEMPORADA
25 MINISTRA DE VERDURES ----- POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE PASTA S/ GLUTEN ----- GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES ----- FRUITA DE TEMPORADA	27 CIGRONS ESTOFATS AMB CARBASSÓ ----- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES ----- PEIX FRESC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- I OGURT S/ LACTOSA	29 CREMA DE CARBASSA ----- MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES ----- FRUITA DE TEMPORADA


Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET ----- POLLASTRE A LA LLI MONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT DE SOJA	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA ----- MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES ----- FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> ----- ARRÒS DE VERDURES ----- SHISH KEBAB DE VEDELLA S/ GLUTEN (S/TORTILLA I S/ IOGURT) ----- FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA ----- LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> ----- CREMA DE PASTANAGA ----- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	14 PASTA S/ GLUTEN AMB SALSINA DE TOMÀQUET ----- SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES ----- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT DE SOJA
18 PASTA S/ GLUTEN AL PESTO DE PIPES S/ FORMATGE ----- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- IOGURT DE SOJA	21 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL ----- TONYINA AMB SALSINA DE TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS ----- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PATATES AL FORN ----- FRUITA DE TEMPORADA
25 MINISTRA DE VERDURES ----- POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE PASTA S/ GLUTEN ----- GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES ----- FRUITA DE TEMPORADA	27 CIGRONS ESTOFATS AMB CARBASSÓ ----- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES ----- PEIX FRESC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT DE SOJA	29 CREMA DE CARBASSA ----- MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES ----- FRUITA DE TEMPORADA


Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge  
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET ----- POLLASTRE A LA LLI MONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT DE SOJA	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA ----- MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES ----- FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> ----- ARRÒS DE VERDURES ----- SHISH KEBAB DE PORC S/ GLUTEN (S/TORTILLA) NI IOGURT ----- FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA ----- LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> ----- CREMA DE PASTANAGA ----- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	14 PASTA S/ GLUTEN AMB SALS A DE TOMÀQUET ----- SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES ----- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT DE SOJA
18 PASTA S/ GLUTEN AL PESTO DE PIPES S/ FORMATGE ----- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- IOGURT DE SOJA	21 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL ----- TONYINA AMB SALS A DE TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS ----- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PATATES AL FORN ----- FRUITA DE TEMPORADA
25 MINISTRA DE VERDURES ----- POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE PASTA S/ GLUTEN ----- GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES ----- FRUITA DE TEMPORADA	27 CIGRONS ESTOFATS AMB CARBASSÓ ----- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES ----- PEIX FRESC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT DE SOJA	29 CREMA DE CARBASSA ----- MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES ----- FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge  
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
---------	---------	----------	--------	-----------



<p>4</p> <p><b>CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES</b></p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>5</p> <p>ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET</p> <p>POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>IOGURT</p>	<p>6</p> <p>CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA</p> <p><b>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA</b> AMB PATATES FREGIDES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>7</p> <p><b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b></p> <p>ARRÒS DE VERDURES</p> <p><b>SHISH KEBAB DE VEDELLA S/ GLUTEN (S/TORTILLA)</b></p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>8</p> <p>AMANIDA RUSSA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
---	---	---	---	---

<p>11</p> <p>ARRÒS 3 DELÍCIES</p> <p><b>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>12</p> <p>MONGETA VERDA AMB PATATA</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>13</p> <p><b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b></p> <p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p><b>CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET</b></p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>14</p> <p><b>PASTA S/ GLUTEN A LA CARBONARA S/BACÒ</b></p> <p>SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>15</p> <p>AMANIDA DE MONGETES BLANQUES</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>IOGURT</p>
---	--	---	--	--

<p>18</p> <p><b>PASTA S/ GLUTEN AL PESTO DE PIPES</b></p> <p>LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>19</p> <p>PÈSOLS AMB PATATA</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>20</p> <p>ARRÒS A LA NAPOLITANA</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>IOGURT</p>	<p>21</p> <p><b>CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS</b></p> <p>TONYINA AMB SALSA DE TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>22</p> <p>BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS</p> <p><b>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA</b> AMB PURÉ DE PATATES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
--	---	--	--	--

<p>25</p> <p>MINISTRA DE VERDURES</p> <p>POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>26</p> <p><b>AMANIDA DE PASTA S/ GLUTEN</b></p> <p>GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>27</p> <p><b>CIGRONS ESTOFATS AMB CARBASSÓ</b></p> <p>TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>28</p> <p>ARRÒS DE VERDURES</p> <p><b>PEIX FRESC AL FORN</b> AMB AMANIDA D'ENCIAMS</p> <p>IOGURT</p>	<p>29</p> <p>CREMA DE CARBASSA</p> <p><b>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA</b> AMB MONGETES SEQUES SALTADES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
---	---	--	---	---

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge  
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal CAT001003



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

4

CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES  
TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  
FRUITA PERMESA

5

ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET  
POLLASTRE A LA L LIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  
IOGURT DE SOJA

6

CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA  
MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES  
FRUITA PERMESA

7

JORNADA GASTRONÒMICA TURCA  
ARRÒS DE VERDURES  
SHISH KEBAB DE VEDELLA S/ GLUTEN (S/TORTILLA I S/ IOGURT)  
FRUITA PERMESA

8

AMANIDA RUSSA  
LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  
FRUITA PERMESA

11

ARRÒS 3 DELÍCIES  
LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  
FRUITA PERMESA

12

MONGETA VERDA AMB PATATA  
PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  
FRUITA PERMESA

13

DIA DE PROTEÏNA VEGETAL  
CREMA DE PASTANAGA  
CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET  
FRUITA PERMESA

14

PASTA S/ GLUTEN AMB SALS DE TOMÀQUET  
SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES  
FRUITA PERMESA

15

AMANIDA DE MONGETES BLANQUES  
TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  
IOGURT DE SOJA

18

PASTA S/ GLUTEN AL PESTO DE PIPES S/ FORMATGE  
LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  
FRUITA PERMESA

19

PÈSOLS AMB PATATA  
TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  
FRUITA PERMESA

20

ARRÒS A LA NAPOLITANA  
PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  
IOGURT DE SOJA

21

CIGRONS SALTATS AMB PERNIL  
TONYINA AMB SALS DE TOMÀQUET  
FRUITA PERMESA

22

BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS  
SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PATATES AL FORN  
FRUITA PERMESA

25

MINISTRA DE VERDURES  
POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  
FRUITA PERMESA

26

AMANIDA DE PASTA S/ GLUTEN  
GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES  
FRUITA PERMESA

27

CIGRONS ESTOFATS AMB CARBASSÓ  
TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  
FRUITA PERMESA

28

ARRÒS DE VERDURES  
PEIX FRESC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS  
IOGURT DE SOJA

29

CREMA DE CARBASSA  
MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES  
FRUITA PERMESA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



1

FESTIU

4

LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES  
-----  
TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

5

ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET  
-----  
POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  
-----  
IOGURT S/LACTOSA

6

CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA  
-----  
MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

7

JORNADA GASTRONÒMICA TURCA  
-----  
AMANIDA DE COUS COUS  
-----  
SHISH KEBAB DE VEDELLA S/ LACTOSA  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

8

AMANIDA RUSSA  
-----  
LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

11

ARRÒS 3 DELÍCIES  
-----  
LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

12

MONGETA VERDA AMB PATATA  
-----  
PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

13

DIA DE PROTEÏNA VEGETAL  
-----  
CREMA DE PASTANAGA  
-----  
AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

14

MACARRONS AMB SALSA DE TOMÀQUET  
-----  
SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

15

AMANIDA DE MONGETES BLANQUES  
-----  
TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  
-----  
IOGURT S/ LACTOSA

18

ESPAGUETIS AL PESTO DE PIPES S/ FORMATGE  
-----  
LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

19

PÈSOLS AMB PATATA  
-----  
TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

20

ARRÒS A LA NAPOLITANA  
-----  
PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  
-----  
IOGURT S/ LACTOSA

21

CIGRONS SALTATS AMB PERNIL  
-----  
TONYINA AMB SALSA DE TOMÀQUET  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

22

BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS  
-----  
SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PATATES AL FORN  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

25

MINESTRA DE VERDURES  
-----  
POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

26

AMANIDA DE PASTA  
-----  
GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

27

LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ  
-----  
TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

28

ARRÒS DE VERDURES  
-----  
PEIX FRESC AMB AMANIDA D'ENCIAMS  
-----  
IOGURT S/ LACTOSA

29

CREMA DE CARBASSA  
-----  
MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

**DILLUNS      DIMARTS      DIMECRES      DIJOUS      DIVENDRES**

				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA S/ PELL	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET ----- POLLASTRE A LA LLI MONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT S/LACTOSA	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA ----- MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES ----- FRUITA DE TEMPORADA S/ PELL	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> ----- AMANIDA DE COUS COUS ----- SHISH KEBAB DE VEDELLA S/ LACTOSA ----- FRUITA DE TEMPORADA S/ PELL	8 AMANIDA RUSSA ----- LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA S/ PELL
11 ARRÒS 3 DELÍCIES ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA S/ PELL	12 MONGETA VERDA AMB PATATA ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA S/ PELL	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> ----- CREMA DE PASTANAGA ----- AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS ----- FRUITA DE TEMPORADA S/ PELL	14  ----- MACARRONS AMB SALS A DE TOMÀQUET ----- SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA S/ PELL	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES ----- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT S/ LACTOSA
18 ESPAGUETIS AL PESTO DE PIPES S/ FORMATGE ----- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA S/ PELL	19 PÈSOLS AMB PATATA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA S/ PELL	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- IOGURT S/ LACTOSA	21 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL ----- TONYINA AMB SALS A DE TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA S/ PELL	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS ----- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PATATES AL FORN ----- FRUITA DE TEMPORADA S/ PELL
25 MINESTRA DE VERDURES ----- POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA S/ PELL	26 AMANIDA DE PASTA ----- GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES ----- FRUITA DE TEMPORADA S/ PELL	27 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ ----- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA S/ PELL	28 ARRÒS DE VERDURES ----- PEIX FRESC AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT S/ LACTOSA	29 CREMA DE CARBASSA ----- MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES ----- FRUITA DE TEMPORADA S/ PELL

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge


El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVIS A han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARN S DE PROXIMITAT





DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 FIDEUS D'ARRÒS AMB RAIG D'OLI D'OLIVA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA I OGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> ARRÒS DE VERDURES S/ PÈSOLS SHISH KEBAB DE PIT DE POLLASTRE S/ TORTILLA FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA S/ PÈSOLS LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ PÈSOLS LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	14 FRUITA DE TEMPORADA FIDEUS D'ARRÒS A LA CARBONARA S/ BACÓ SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	15 CREMA DE PORROS TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA I OGURT
18 FIDEUS D'ARRÒS AL PESTO S/ PIPES LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	19 PATATA BULLIDA AMB TONYINA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO I OGURT	21 COL AMB PATATA TONYINA AMB Salsa de TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS LLOM DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATES FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE FIDEUS D'ARRÒS GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES FRUITA DE TEMPORADA	27 ESPINACS A LA CREMA TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES S/ PÈSOLS PEIX FRESC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS I OGURT	29 CREMA DE CARBASSA MAGRA DE PORC AL FORN AMB PATATA FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge  
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 FIDEUS D'ARRÒS AMB RAIG D'OLI D'OLIVA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET ----- POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA ----- MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES ----- FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> ARRÒS DE VERDURES S/ PÈSOLS ----- SHISH KEBAB DE PIT DE POLLASTRE S/ TORTILLA ----- FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA S/ PÈSOLS ----- LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ PÈSOLS ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE PASTANAGA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB ARRÒS ----- FRUITA DE TEMPORADA	14  FIDEUS D'ARRÒS A LA CARBONARA S/ BACÓ ----- SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	15 CREMA DE PORROS ----- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT
18 FIDEUS D'ARRÒS AL PESTO S/ PIPES ----- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	19 PATATA BULLIDA AMB TONYINA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- IOGURT	21 COL AMB PATATA ----- TONYINA AMB Salsa de TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS ----- LLOM DE PORC AL FORN AMB PURÈ DE PATATES ----- FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES ----- POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE FIDEUS D'ARRÒS ----- GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES ----- FRUITA DE TEMPORADA	27 ESPINACS A LA CREMA ----- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES S/ PÈSOLS ----- PEIX FRESC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT	29 CREMA DE CARBASSA ----- MAGRA DE PORC AL FORN AMB PATATA ----- FRUITA DE TEMPORADA



Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 FIDEUS D'ARRÒS AMB RAIG D'OLI D'OLIVA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA I OGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> ARRÒS DE VERDURES S/ PÈSOLS SHISH KEBAB DE PIT DE POLLASTRE S/ TORTILLA FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA S/ PÈSOLS LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ PÈSOLS LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	14  FIDEUS D'ARRÒS A LA CARBONARA S/ BACÓ SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	15 CREMA DE PORROS TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA I OGURT
18 FIDEUS D'ARRÒS AL PESTO S/ PIPES LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	19 PATATA BULLIDA AMB TONYINA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO I OGURT	21 COL AMB PATATA TONYINA AMB Salsa de TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS LLOM DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATES FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE FIDEUS D'ARRÒS GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES FRUITA DE TEMPORADA	27 ESPINACS A LA CREMA TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES S/ PÈSOLS PEIX FRESC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS I OGURT	29 CREMA DE CARBASSA MAGRA DE PORC AL FORN AMB PATATA FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 <b>FESTIU</b>
4 FIDEUS D'ARRÒS AMB RAIG D'OLI D'OLIVA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> ARRÒS DE VERDURES S/ PÈSOLS SHISH KEBAB DE PIT DE POLLASTRE S/ TORTILLA FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA S/ PÈSOLS LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ PÈSOLS LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	14  FIDEUS D'ARRÒS A LA CARBONARA S/ BACÓ SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	15 CREMA DE PORROS TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT
18 FIDEUS D'ARRÒS AL PESTO S/ PIPES LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	19 PATATA BULLIDA AMB TONYINA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	21 COL AMB PATATA TONYINA AMB Salsa de TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS LLOM DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATES FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE FIDEUS D'ARRÒS GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES FRUITA DE TEMPORADA	27 ESPINACS A LA CREMA TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES S/ PÈSOLS PEIX FRESC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT	29 CREMA DE CARBASSA MAGRA DE PORC AL FORN AMB PATATA FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge  
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

4

LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES  
-----  
TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

5

ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET  
-----  
POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  
-----  
IOGURT DE SOJA

6

CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA  
-----  
MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

7

JORNADA GASTRONÒMICA TURCA  
-----  
AMANIDA DE COUS COUS  
-----  
SHISH KEBAB DE VEDELLA S/ IOGURT  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

8

AMANIDA RUSSA  
-----  
LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

11

ARRÒS 3 DELÍCIES  
-----  
LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

12

MONGETA VERDA AMB PATATA  
-----  
PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

13

DIA DE PROTEÏNA VEGETAL  
-----  
CREMA DE PASTANAGA  
-----  
AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

14

MACARRONS AMB SALS DE TOMÀQUET  
-----  
SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

15

AMANIDA DE MONGETES BLANQUES  
-----  
TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  
-----  
IOGURT DE SOJA

18

ESPAGUETIS AL PESTO DE PIPES S/ FORMATGE  
-----  
LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

19

PÈSOLS AMB PATATA  
-----  
TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

20

ARRÒS A LA NAPOLITANA  
-----  
PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  
-----  
IOGURT DE SOJA

21

CIGRONS SALTATS AMB PERNIL  
-----  
TONYINA AMB SALS DE TOMÀQUET  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

22

BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS  
-----  
SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PATATES AL FORN  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

25

MINESTRA DE VERDURES  
-----  
POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

26

AMANIDA DE PASTA  
-----  
GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

27

LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ  
-----  
TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

28

ARRÒS DE VERDURES  
-----  
PEIX FRESC AMB AMANIDA D'ENCIAMS  
-----  
IOGURT DE SOJA

29

CREMA DE CARBASSA  
-----  
MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



Quilòmetre zero a l'Escola

# MAIG 2026 - MENÚ SENSE LLET NI NOU

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**



1  
**FESTIU**

4  
LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES  
-----  
TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

5  
ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET  
-----  
POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  
-----  
IOGURT DE SOJA

6  
CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA  
-----  
MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

7  
**JORNADA GASTRONÒMICA TURCA**  
-----  
AMANIDA DE COUS COUS  
-----  
SHISH KEBAB DE VEDELLA S/ IOGURT  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

8  
AMANIDA RUSSA  
-----  
LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

11  
ARRÒS 3 DELÍCIES  
-----  
LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

12  
MONGETA VERDA AMB PATATA  
-----  
PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

13  
**DIA DE PROTEÏNA VEGETAL**  
-----  
CREMA DE PASTANAGA  
-----  
AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

14  
**MACARRONS AMB SALS DE TOMÀQUET**  
-----  
SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

15  
AMANIDA DE MONGETES BLANQUES  
-----  
TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  
-----  
IOGURT DE SOJA

18  
ESPAGUETIS AL PESTO S/ PIPES NI FORMATGE  
-----  
LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

19  
PÈSOLS AMB PATATA  
-----  
TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

20  
ARRÒS A LA NAPOLITANA  
-----  
PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  
-----  
IOGURT DE SOJA

21  
CIGRONS SALTATS AMB PERNIL  
-----  
TONYINA AMB SALS DE TOMÀQUET  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

22  
BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS  
-----  
SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PATATES AL FORN  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

25  
MINESTRA DE VERDURES  
-----  
POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

26  
AMANIDA DE PASTA  
-----  
GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

27  
LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ  
-----  
TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA


28  
ARRÒS DE VERDURES  
-----  
PEIX FRESC AMB AMANIDA D'ENCIAMS  
-----  
IOGURT DE SOJA

29  
CREMA DE CARBASSA  
-----  
MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge  
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal CAT001003

# MAIG 2026 - MENÚ SENSE LLET NI OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET POLLASTRE A LA LLI MONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA I OGURT DE SOJA	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> AMANIDA DE COUS COUS SHISH KEBAB DE VEDELLA S/I OGURT FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA S/ MAIONESA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE PASTANAGA AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	14 PASTA S/ OU AMB SALSA DE TOMÀQUET SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES S/ OU PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA I OGURT DE SOJA
18 PASTA S/ OU AL PESTO DE PIPES S/ FORMATGE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO I OGURT DE SOJA	21 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL TONYINA AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PATATES AL FORN FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE PASTA S/ OU GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES FRUITA DE TEMPORADA	27 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES PEIX FRESC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS I OGURT DE SOJA	29 CREMA DE CARBASSA MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA


Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB BLAT DE MORO I TOMÀQUET (SI TONYINA) POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT DE SOJA	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> AMANIDA DE COUS COUS SHISH KEBAB DE VEDELLA SI IOGURT FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA SI TONYINA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE PASTANAGA AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	14 MACARRONS AMB SALS DE TOMÀQUET PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT DE SOJA
18 ESPAGUETIS AL PESTO DE PIPES SI FORMATGE PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT DE SOJA	21 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL LLOM A LA PLANXA AMB SALS DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PATATES AL FORN FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE PASTA GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES FRUITA DE TEMPORADA	27 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT DE SOJA	29 CREMA DE CARBASSA MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries


Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



Quilòmetre zero a l'Escola

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET POLLASTRE A LA LLI MONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA I OGURT DE SOJA	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> AMANIDA DE COUS COUS SHISH KEBAB DE VEDELLA S/I OGURT FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA S/ MAIONESA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE PASTANAGA AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	14 PASTA S/ OU AMB SALSA DE TOMÀQUET SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES S/ OU PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA I OGURT DE SOJA
18 PASTA S/ OU AL PESTO S/ PIPES I S/ FORMATGE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO I OGURT DE SOJA	21 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL TONYINA AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PATATES AL FORN FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE PASTA S/ OU GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES FRUITA DE TEMPORADA	27 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES PEIX FRESC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS I OGURT DE SOJA	29 CREMA DE CARBASSA MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003



FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



Quilòmetre zero a l'Escola

# MAIG 2026 - MENÚ SENSE LTP

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 PASTA BLANCA AMB RAIG D'OLI D'OLIVA ----- TRUITA A LA FRANCESA ----- IOGURT NATURAL	5 ARRÒS AMB TONYINA I OLIVES ----- POLLASTRE AL FORN S/ LLIMONA ----- IOGURT NATURAL	6 CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA ----- MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES ----- IOGURT NATURAL	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> COUS COUS AMB RAIG D'OLI S/ HORTALISSES ----- SISH KEBAB ( TORTILLA) DE PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB IOGURT S/ HORTALISSES ----- IOGURT NATURAL	8 PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI D'OLIVA ----- LLUÇ AL FORN S/ ALL NI JULIVERT ----- IOGURT NATURAL
11 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI D'OLIVA ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA ----- IOGURT NATURAL	12 PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI D'OLIVA ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA ----- IOGURT NATURAL	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB ARRÒS ----- IOGURT NATURAL	14  MACARRONS A LA CARBONARA S/ CEBA NI BACÓ ----- SALMÓ AL FORN ----- IOGURT NATURAL	15 CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA ----- TRUITA DE PATATA S/ CEBA ----- IOGURT NATURAL
18 ESPAGUETIS AMB RAIG D'OLI D'OLIVA ----- LLUÇ AL FORN ----- IOGURT NATURAL	19 PATATA BULLIDA AMB TONYINA ----- TRUITA A LA FRANCESA ----- IOGURT NATURAL	20 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI D'OLIVA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN S/ VERDURES ----- IOGURT NATURAL	21 PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI ----- TONYINA A A LA PLANXA ----- IOGURT NATURAL	22 BLEDES SALTADES AMB RAIG D'OLI ----- LLOM DE PORC AL FORN AMB PURÈ DE PATATES ----- IOGURT NATURAL
25 PATATES BULLIDES AMB RAIG D'OLI D'OLIVA ----- POLLASTRE AL FORN S/ALL ----- IOGURT NATURAL	26 PASTA BLANCA AMB RAIG D'OLI ----- GALL D'INDI A LA PLANXA AMB CARBASSÓ A LA PLANXA ----- IOGURT NATURAL	27 ESPINACS A LA CREMA S/ NOU MOSCADA ----- TRUITA DE PATATA S/ CEBA ----- IOGURT NATURAL	28 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI ----- PEIX FRESC ----- IOGURT NATURAL	29 CREMA DE CARBASSA ----- MAGRA DE PORC AL FORN AMB PATATA ----- IOGURT NATURAL

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge


El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNIS DE PROXIMITAT



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB BLAT DE MORO I TOMÀQUET S/ TONYINA ----- POLLASTRE A LA LLI MONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA ----- MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES ----- FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> ----- AMANIDA DE COUS COUS ----- SHISH KEBAB DE VEDELLA ----- FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA S/ MAIONESA NI TONYINA ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> ----- CREMA DE PASTANAGA ----- AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS ----- FRUITA DE TEMPORADA	14 PASTA S/ OU A LA CARBONARA ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES S/ OU ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT
18 PASTA S/ OU AL PESTO DE PIPES S/ FORMATGE ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- IOGURT	21 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB SALS DE TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS ----- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATES ----- FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES ----- POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE PASTA S/ OU ----- GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES ----- FRUITA DE TEMPORADA	27 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT	29 CREMA DE CARBASSA ----- MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES ----- FRUITA DE TEMPORADA


Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> AMANIDA DE COUS COUS SHISH KEBAB DE VEDELLA FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA S/ MAIONESA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE PASTANAGA AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	14 PASTA S/ OU A LA CARBONARA SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES S/ OU PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT
18 PASTA S/ OU AL PESTO DE PIPES S/ FORMATGE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	21 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL TONYINA AMB SALSÀ DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATES FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE PASTA S/ OU GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES FRUITA DE TEMPORADA	27 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES PEIX FRESC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT	29 CREMA DE CARBASSA MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

# MAIG 2026 - MENÚ SENSE OU NI FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET POLLASTRE A LA LLI MONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> AMANIDA DE COUS COUS SHISH KEBAB DE VEDELLA FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA S/ MAIONESA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE PASTANAGA AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	14 PASTA S/ OU A LA CARBONARA SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES S/ OU PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT
18 PASTA S/ OU AL PESTO S/ PIPES NI FORMATGE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	21 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL TONYINA AMB SALS A DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATES FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE PASTA S/ OU GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES FRUITA DE TEMPORADA	27 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES PEIX FRESC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT	29 CREMA DE CARBASSA MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge


El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET POLLASTRE A LA LLI MONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> ARRÒS DE VERDURES SHISH KEBAB DE POLLASTRE S/ TORTILLA FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA S/ MAIONESA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE PASTANAGA AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	14 FIDEUS D'ARRÒS A LA CARBONARA SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES S/ OU PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT
18 FIDEUS D'ARRÒS AL PESTO DE PIPES S/ FORMATGE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	21 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL TONYINA AMB Salsa de TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS LLOM DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATES FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE FIDEUS D'ARRÒS GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES FRUITA DE TEMPORADA	27 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES PEIX FRESC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT	29 CREMA DE CARBASSA MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 <b>FESTIU</b>
4 FIDEUS D'ARRÒS AMB RAIG D'OLI D'OLIVA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> ARRÒS DE VERDURES S/ PÈSOLS SHISH KEBAB DE PIT DE POLLASTRE S/ TORTILLA FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA S/ PÈSOLS NI MAIONESA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	13 CREMA DE PASTANAGA LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	14 FRUITA DE TEMPORADA FIDEUS D'ARRÒS A LA CARBONARA S/ BACÓ SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	15 CREMA DE PORROS PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT
18 FIDEUS D'ARRÒS AL PESTO S/ PIPES NI FORMATGE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	19 PATATA BULLIDA AMB TONYINA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	21 COL AMB PATATA TONYINA AMB SALSAS DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS LLOM DE PORC AL FORN AMB PURÈ DE PATATES FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE FIDEUS D'ARRÒS GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES FRUITA DE TEMPORADA	27 ESPINACS A LA CREMA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES S/ PÈSOLS PEIX FRESC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT	29 CREMA DE CARBASSA MAGRA DE PORC AL FORN AMB PATATA FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge  
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

# MAIG 2026 - MENÚ SENSE OU, LLEGUMS, PLÀTAN NI FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 <b>FESTIU</b>
4 FIDEUS D'ARRÒS AMB RAIG D'OLI D'OLIVA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA PERMESA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES FRUITA PERMESA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> ARRÒS DE VERDURES S/ PÈSOLS SHISH KEBAB DE PIT DE POLLASTRE S/ TORTILLA FRUITA PERMESA	8 AMANIDA RUSSA S/ PÈSOLS NI MAIONESA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA PERMESA
11 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA PERMESA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA PERMESA	13 CREMA DE PASTANAGA LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB ARRÒS FRUITA PERMESA	14  FIDEUS D'ARRÒS A LA CARBONARA S/ BACÓ SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA PERMESA	15 CREMA DE PORROS PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT
18 FIDEUS D'ARRÒS AL PESTO S/ PIPES NI FORMATGE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA PERMESA	19 PATATA BULLIDA AMB TONYINA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA PERMESA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	21 COL AMB PATATA TONYINA AMB SALSÀ DE TOMÀQUET FRUITA PERMESA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS LLOM DE PORC AL FORN AMB PURÈ DE PATATES FRUITA PERMESA
25 MINESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA PERMESA	26 AMANIDA DE FIDEUS D'ARRÒS GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES FRUITA PERMESA	27 ESPINACS A LA CREMA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA PERMESA	28 ARRÒS DE VERDURES S/ PÈSOLS PEIX FRESC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT	29 CREMA DE CARBASSA MAGRA DE PORC AL FORN AMB PATATA FRUITA PERMESA


Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge  
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISÀ han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

**La Salle**  
**D'aquí**  
Quilòmetre zero a l'Escola

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB BLAT DE MORO I TOMÀQUET S/ TONYINA POLLASTRE A LA LLI MONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> AMANIDA DE COUS COUS SHISH KEBAB DE VEDELLA FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA S/ MAIONESA NI TONYINA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE PASTANAGA AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	14 PASTA S/ OU A LA CARBONARA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES S/ OU PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT
18 PASTA S/ OU AL PESTO S/ PIPES I S/ FORMATGE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	21 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB SALSINA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATES FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE PASTA S/ OU GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES FRUITA DE TEMPORADA	27 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT	29 CREMA DE CARBASSA MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge


El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB BLAT DE MORO I TOMÀQUET (S/ TONYINA) POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> AMANIDA DE COUS COUS SHISH KEBAB DE VEDELLA FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA S/ TONYINA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE PASTANAGA AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	14 MACARRONS A LA CARBONARA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT
18 ESPAGUETIS AL PESTO S/ PIPES PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	21 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL LLOM A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATES FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE PASTA GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES FRUITA DE TEMPORADA	27 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT	29 CREMA DE CARBASSA MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries


Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



Quiòmetre zero a l'Escola

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB BLAT DE MORO I TOMÀQUET S/ TONYINA POLLASTRE A LA LLI MONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> AMANIDA DE COUS COUS SHISH KEBAB DE VEDELLA FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA S/ MAIONESA NI TONYINA CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE PASTANAGA AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS S/ PERNIL FRUITA DE TEMPORADA	14 PASTA S/ OU A LA CARBONARA S/ BACÓ PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES S/ OU CREMA DE PORROS IOGURT
18 PASTA S/ OU AL PESTO S/ PIPES I S/ FORMATGE AMANIDA DE LLENTIES S/ TONYINA NI OU FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	21 CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS CREMA DE VERDURES FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS SALSITXES DE POLLASTRE AL FORN AMB PURÉ DE PATATES FRUITA DE TEMPORADA
25 MINISTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE PASTA S/ OU GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES FRUITA DE TEMPORADA	27 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT	29 CREMA DE CARBASSA AMANIDA DE MONGETES BLANQUES S/ OU FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge



El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



# MAIG 2026 - MENÚ SENSE SOJA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET ----- POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA ----- MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES ----- FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> ARRÒS DE VERDURES ----- SHISH KEBAB DE PIT DE POLLASTRE S/ TORTILLA ----- FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA ----- LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> ----- CREMA DE PASTANAGA ----- AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS ----- FRUITA DE TEMPORADA	14  FIDEUS D'ARRÒS A LA CARBONARA ----- SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES ----- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT
18 FIDEUS D'ARRÒS AL PESTO DE PIPES ----- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- IOGURT	21 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL ----- TONYINA AMB Salsa de TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PURÉ DE PATATES ----- FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES ----- POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE FIDEUS D'ARRÒS ----- GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES ----- FRUITA DE TEMPORADA	27 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ ----- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES ----- PEIX FRESC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT	29 CREMA DE CARBASSA ----- MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES ----- FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge  
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET ----- POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA CON PATATA MONALISA ----- MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES ----- FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> ----- AMANIDA DE COUS COUS ----- SHISH KEBAB DE VEDELLA ----- FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA ----- LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES ----- CROQUETES DE PERNIL AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA MONALISA ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> ----- CREMA DE PASTANAGA ----- AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS ----- FRUITA DE TEMPORADA	14  ----- MACARRONS A LA CARBONARA ----- SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES ----- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT
18 ESPAGUETIS AL PESTO DE PIPES ----- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA MONALISA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS A LA NAPOLITANA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- IOGURT	21 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL ----- TONYINA AMB SALSÀ DE TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS ----- LLOM DE PORC AL FORN AMB PATATA MONALISA AL FORN ----- FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES AMB PATATA MONALISA ----- POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE PASTA ----- GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES ----- FRUITA DE TEMPORADA	27 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ ----- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS DE VERDURES ----- PEIX FRESC AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT	29 CREMA DE CARBASSA AMB PATATA MONALISA ----- MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES ----- FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
---------	---------	----------	--------	-----------

				1 <b>FESTIU</b>
4 LLENTIES AMB RAIG D'OLI TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS AMB TONYINA I BLAT DE MORO S/ TOMÀQUET POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	6 CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES FRUITA DE TEMPORADA	7 <b>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</b> AMANIDA DE COUS COUS S/ TOMÀQUET SHISH KEBAB DE VEDELLA S/ TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA RUSSA LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
11 ARRÒS 3 DELÍCIES CROQUETES DE PERNIL AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	12 MONGETA VERDA AMB PATATA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	13 <b>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</b> CREMA DE PASTANAGA AMANIDA DE LLENTIES I ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	14 MACARRONS A LA CARBONARA SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE MONGETES BLANQUES S/ TOMÀQUET TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT
18 ESPAGUETIS AL PESTO DE PIPES LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	19 PÈSOLS AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI (S/ TOMÀQUET) PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO IOGURT	21 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL TONYINA AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATES FRUITA DE TEMPORADA
25 MINESTRA DE VERDURES POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	26 AMANIDA DE PASTA S/ TOMÀQUET GALL D'INDI A LA PLANXA AMB CARBASSÓ A LA PLANXA FRUITA DE TEMPORADA	27 LLENTIES AMB RAIG D'OLI TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	28 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI PEIX FRESC AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT	29 CREMA DE CARBASSA MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir  
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



Quilòmetre zero a l'Escola