NOVEMBRE 2026 - MENÚ HALAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	3 CREMA DE CARBASSA --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	4 MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	6 SOPA DE VERDURES AMB FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	10 CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	11 CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	12 AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	13 TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE POLLASTRE AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	17 ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	18 MONGETA VERDA AMB PATATA --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	19 CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- TRUITA A LA FRANCESA AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	20 SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	25 TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	26 LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	27 MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ OVOLACTOVEGETARIÀ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	3 CREMA DE CARBASSA --- FALAFELL DE CIGRONS AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	4 MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	6 SOPA DE VERDURES AMB FIDEUS --- SEITAN A LA JARDINERA --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- HAMBURGUESA DE LLEGUMS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	10 CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	11 CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	12 AMANIDA RUSSA S/ TONYINA --- HEURA AL FORN AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	13 TRICOLOR DE VERDURES --- AMANIDA DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	17 ARRÒS 3 DELÍCIES --- FALAFELL DE CIGRONS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	18 MONGETA VERDA SALTADA AMB PATATA --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	19 CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	20 SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- HEURA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE CARBASSÓ --- HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	25 TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES S/ TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	26 LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- SEITAN A LA JARDINERA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	27 MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA --- HAMBURGUESA DE LLEGUMS AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE CACAHUETS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** SOPA DE FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA DE TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE CARN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	3 CREMA DE CARBASSA --- FALAFELL DE CIGRONS AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	4 MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	6 SOPA DE VERDURES AMB FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	10 CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	11 CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	12 AMANIDA RUSSA --- HEURA AL FORN AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	13 TRICOLOR DE VERDURES --- AMANIDA DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	17 ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	18 MONGETA VERDA SALTADA AMB PATATA --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	19 CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	20 SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE CARBASSÓ --- HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	25 TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	26 LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- LLUÇ AL FORN AMB VERDURES SALTADES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	27 MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE FRUCTOSA SORBITOL NI LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 LLENTIES SALTADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA S/ CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA PERMESA	**3** CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**4** PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS --- FRUITA PERMESA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB RAIG D'OLI --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**6** BROU DE POLLASTRE S/ VERDURES AMB FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA PERMESA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ ALL NI FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA PERMESA	**10** ESPINACS AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**11** CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA DE TONYINA S/ SALSA DE TOMÀQUET --- FRUITA PERMESA	**12** PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**13** ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB COGOMBRE AMANIT --- FRUITA PERMESA	
16 LLENTIES SOLES AMB RAIG D'OLI --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**17** ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA PERMESA	**18** BLEDES AMB PATATA --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES AL FORN --- FRUITA PERMESA	**20** BROU DE POLLASTRE S/VERDURES AMB PISTONS --- POLLASTRE AL FORN S/ VERDURES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	
23 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES --- TONYINA A LA PLANXA S/ SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA PERMESA	**24** CREMA DE CARBASSÓ S/CEBA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**25** COL I PATATA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB XAMPINYONS --- FRUITA PERMESA	**26** LLACETS AMB RAIG D'OLI --- GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**27** LLENTIES SOLES AMB RAIG D'OLI --- TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM AMANIT --- FRUITA PERMESA	
30 ESPAGUETIS AMB RAIG D'OLI --- LLUÇ AL FORN S/ ALL NI JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I 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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE FRUCTOSA SORBITOL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 LLENTIES SALTADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA S/ CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA PERMESA	**3** CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**4** PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS --- FRUITA PERMESA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB RAIG D'OLI --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** BROU DE POLLASTRE S/ VERDURES AMB FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA PERMESA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ ALL --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA PERMESA	**10** ESPINACS AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA DE TONYINA S/ SALSA DE TOMÀQUET --- FRUITA PERMESA	**12** PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**13** ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB COGOMBRE AMANIT --- FRUITA PERMESA	
16 LLENTIES SOLES AMB RAIG D'OLI --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**17** ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA PERMESA	**18** BLEDES AMB PATATA --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES AL FORN --- FRUITA PERMESA	**20** BROU DE POLLASTRE S/VERDURES AMB PISTONS --- POLLASTRE AL FORN S/ VERDURES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	
23 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES --- TONYINA A LA PLANXA S/ SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA PERMESA	**24** CREMA DE CARBASSÓ S/CEBA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**25** COL I PATATA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB XAMPINYONS --- FRUITA PERMESA	**26** LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS S/ CEBA --- GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** LLENTIES SOLES AMB RAIG D'OLI --- TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM AMANIT --- FRUITA PERMESA	
30 ESPAGUETIS AMB RAIG D'OLI --- LLUÇ AL FORN S/ ALL NI JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE					

Revisa Menjadors

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 CARNS DE PROXIMITAT

Km 0 D'aquí
Quilòmetre zero a l'Escola

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE FRUCTOSA, LLEGUMS, FRUITA, FRUITS SECS NI TOMÀQUET

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES --- TRUITA DE PATATA S/ CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**3** CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**4** PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB RAIG D'OLI --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** BROU DE POLLASTRE S/ VERDURES AMB FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ ALL --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**10** ESPINACS AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA DE TONYINA S/ SALSA DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**12** PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**13** ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB COGOMBRE AMANIT --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	
16 PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**17** ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**18** BLEDES AMB PATATA --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES AL FORN --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**20** BROU DE POLLASTRE S/VERDURES AMB PISTONS --- POLLASTRE AL FORN S/ VERDURES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	
23 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES --- TONYINA A LA PLANXA S/ SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAMS --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**24** CREMA DE CARBASSÓ S/CEBA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**25** COL I PATATA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB XAMPINYONS --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**26** LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS S/ CEBA --- GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** BLEDES AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM AMANIT --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	
30 ESPAGUETIS AMB RAIG D'OLI --- LLUÇ AL FORN S/ ALL NI JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- 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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** SOPA DE FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA DE TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA	
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA					

Revisa Menjadors

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 CARNS DE PROXIMITAT

Km.0 D'aquí
Quilòmetre zero a l'Escola

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE GLUTEN NI LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 CIGRONS ESTOFATS AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**6** SOPA DE FIDEUS S/ GLUTEN --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- PASTA S/ GLUTEN A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA	
16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE AMB PASTA S/GLUTEN --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE CIGRONS --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** PASTA S/GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	
30 PASTA S/ GLUTEN A LA SORRENTINA S/ FORMATGE --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- 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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE GLUTEN NI LLET

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 CIGRONS ESTOFATS AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT DE SOJA	**6** SOPA DE FIDEUS S/ GLUTEN --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT DE SOJA	**11** CREMA DE VERDURES --- PASTA S/ GLUTEN A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT DE SOJA	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE AMB PASTA S/GLUTEN --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE CIGRONS --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** PASTA S/GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT DE SOJA	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 PASTA S/ GLUTEN A LA SORRENTINA S/ FORMATGE --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE GLUTEN NI PORC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 CIGRONS ESTOFATS AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	3 CREMA DE CARBASSA --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	4 MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	6 SOPA DE VERDURES AMB FIDEUS S/ GLUTEN --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	10 CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	11 CREMA DE VERDURES --- PASTA S/ GLUTEN A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	12 AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	13 TRICOLOR DE VERDURES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA	
16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	17 ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	18 MONGETA VERDA AMB PATATA --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	19 CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- TRUITA A LA FRANCESA AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	20 SOPA MINESTRONE AMB PASTA S/GLUTEN --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	25 TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE CIGRONS --- FRUITA DE TEMPORADA	26 PASTA S/GLUTEN AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	27 MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	
30 PASTA S/ GLUTEN A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- 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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE GLUTEN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 CIGRONS ESTOFATS AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	3 CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	4 MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	6 SOPA DE FIDEUS S/ GLUTEN --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	10 CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	11 CREMA DE VERDURES --- PASTA S/ GLUTEN A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	12 AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	13 TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	17 ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	18 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	19 CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	20 SOPA MINESTRONE AMB PASTA S/GLUTEN --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	25 TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE CIGRONS --- FRUITA DE TEMPORADA	26 PASTA S/GLUTEN AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	27 MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 PASTA S/ GLUTEN A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE GLUTEN, FRUCTOSA NI LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES --- TRUITA DE PATATA S/ CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA PERMESA	**3** CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**4** PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS --- FRUITA PERMESA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB RAIG D'OLI --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/ GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**6** BROU DE POLLASTRE S/ VERDURES AMB PASTA S/GLUTEN --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA PERMESA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ ALL NI FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA PERMESA	**10** ESPINACS AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**11** CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- PASTA S/ GLUTEN A LA BOLONYESA DE TONYINA S/ SALSA DE TOMÀQUET --- FRUITA PERMESA	**12** PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**13** ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB COGOMBRE AMANIT --- FRUITA PERMESA	
16 PATATES BULLIDES AMB RAIG D'OLI --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**17** ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA PERMESA	**18** BLEDES AMB PATATA --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES AL FORN --- FRUITA PERMESA	**20** BROU DE POLLASTRE S/VERDURES AMB PASTA S/ GLUTEN --- POLLASTRE AL FORN S/ VERDURES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	
23 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES --- TONYINA A LA PLANXA S/ SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA PERMESA	**24** CREMA DE CARBASSÓ S/CEBA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**25** COL I PATATA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB XAMPINYONS --- FRUITA PERMESA	**26** PASTA S/ GLUTEN AMB RAIG D'OLI --- GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**27** ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM AMANIT --- FRUITA PERMESA	
30 PASTA S/ GLUTEN AMB RAIG D'OLI --- LLUÇ AL FORN S/ ALL NI JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I 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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE GLUTEN, LLET NI TARONJA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 CIGRONS ESTOFATS AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA PERMESA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA PERMESA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA PERMESA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT DE SOJA	**6** SOPA DE FIDEUS S/ GLUTEN --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA PERMESA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA PERMESA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT DE SOJA	**11** CREMA DE VERDURES --- PASTA S/ GLUTEN A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA PERMESA	**12** AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA PERMESA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA PERMESA	
16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA PERMESA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA PERMESA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT DE SOJA	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA PERMESA	**20** SOPA MINESTRONE AMB PASTA S/GLUTEN --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA PERMESA	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA PERMESA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA PERMESA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE CIGRONS --- FRUITA PERMESA	**26** PASTA S/GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT DE SOJA	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA PERMESA	
30 PASTA S/ GLUTEN A LA SORRENTINA S/ FORMATGE --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA PERMESA					

Revisa Menjadors

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 CARNS DE PROXIMITAT

Km 0 D'aquí
Quilòmetre zero a l'Escola

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE LACTOSA NI PELL DE PRÉSSEC, POMA I PERA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA S/PELL	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA S/PELL	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA S/PELL	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**6** SOPA DE FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA S/PELL	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA S/PELL	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA S/PELL	**12** AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA S/PELL	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA S/PELL	
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA S/PELL	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA S/PELL	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA S/PELL	**20** SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA S/PELL	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA S/PELL	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA S/PELL	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA S/PELL	**26** LLACETS AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA S/PELL	
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA S/FORMATGE --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- 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 REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**6** SOPA DE FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** LLACETS AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA S/FORMATGE --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE LLEGUMS NI FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	3 CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	4 MINESTRA DE VERDURES --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS --- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	6 SOPA DE FIDEUS D'ARRÒS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	10 ESPINACS AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	11 CREMA DE VERDURES --- FIDEUS D'ARRÒS A LA BOLONYESA DE TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	12 AMANIDA RUSSA S/ PÈSOLS --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	13 TRICOLOR DE VERDURES --- LLOM DE PORC AMB ARRÒS --- FRUITA DE TEMPORADA
16 MONGETA VERDA AMB PASTANAGA --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	17 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ PÈSOLS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	18 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	19 CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	20 SOPA DE POLLASTRE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	25 TRINXAT DE COL I PATATA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB XAMPINYONS --- FRUITA DE TEMPORADA	26 FIDEUS D'ARRÒS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	27 BLEDES AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 FIDEUS D'ARRÒS A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE LLEGUMS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** SOPA DE FIDEUS D'ARRÒS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** ESPINACS AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- FIDEUS D'ARRÒS A LA BOLONYESA DE TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA S/ PÈSOLS --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- LLOM DE PORC AMB ARRÒS --- FRUITA DE TEMPORADA
16 MONGETA VERDA AMB PASTANAGA --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES S/ PÈSOLS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA DE POLLASTRE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB XAMPINYONS --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** FIDEUS D'ARRÒS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** BLEDES AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 FIDEUS D'ARRÒS A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE LLEGUMS, FRUITS SECS NI KETXUP

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** SOPA DE FIDEUS D'ARRÒS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** ESPINACS AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- FIDEUS D'ARRÒS A LA BOLONYESA DE TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA S/ PÈSOLS --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- LLOM DE PORC AMB ARRÒS --- FRUITA DE TEMPORADA	
16 MONGETA VERDA AMB PASTANAGA --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES S/ PÈSOLS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA DE POLLASTRE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB XAMPINYONS --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** FIDEUS D'ARRÒS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** BLEDES AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	
30 FIDEUS D'ARRÒS A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA					

Revisa Menjadors

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 CARNS DE PROXIMITAT

Km 0 D'aquí
Quilòmetre zero a l'Escola

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE LLET NI NOU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT DE SOJA	**6** SOPA DE FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT DE SOJA	**11** CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA DE TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT DE SOJA	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** LLACETS AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT DE SOJA	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA S/FORMATGE --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE LLET NI OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	3 CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	4 MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES S/ OU --- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT DE SOJA	6 SOPA DE PASTA S/ OU --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	10 CIGRONS AMB ESPINACS --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT DE SOJA	11 CREMA DE VERDURES --- PASTA S/ OU A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	12 AMANIDA RUSSA S/ MAIONESA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	13 TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	17 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	18 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT DE SOJA	19 CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	20 SOPA MINESTRONE AMB PASTA S/ OU --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	25 TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES S/ OU --- FRUITA DE TEMPORADA	26 PASTA S/ OU AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT DE SOJA	27 MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 PASTA S/ OU A LA SORRENTINA S/ FORMATGE --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE LLET NI PEIX

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT DE SOJA	**6** SOPA DE FIDEUS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT DE SOJA	**11** CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA S/ TONYINA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA	Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT DE SOJA	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES S/ TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** LLACETS AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT DE SOJA	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA S/ FORMATGE --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- 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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE LLET

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	3 CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	4 MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT DE SOJA	6 SOPA DE FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	10 CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT DE SOJA	11 CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	12 AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	13 TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	17 ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	18 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT DE SOJA	19 CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	20 SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	25 TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	26 LLACETS AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT DE SOJA	27 MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA S/FORMATGE --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE LLET, OU NI FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	3 CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	4 MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES S/ OU --- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT DE SOJA	6 SOPA DE PASTA S/ OU --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	10 CIGRONS AMB ESPINACS --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT DE SOJA	11 CREMA DE VERDURES --- PASTA S/ OU A LA BOLONYESA DE TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	12 AMANIDA RUSSA S/ MAIONESA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	13 TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA	
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	17 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	18 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT DE SOJA	19 CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	20 SOPA MINESTRONE AMB PASTA S/ OU --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	25 TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES S/ OU --- FRUITA DE TEMPORADA	26 PASTA S/ OU AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT DE SOJA	27 MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	
30 PASTA S/ OU A LA SORRENTINA S/ FORMATGE --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- 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 CARNS DE PROXIMITAT

Quilòmetre zero a l'Escola

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE LTP

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- TRUITA A LA FRANCESA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**3** CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**4** PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**5** ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- POLLASTRE A LA PLANXA --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** BROU DE POLLASTRE S/ VERDURES AMB FIDEUS --- LLUÇ AL FORN --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE
9 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- CAELLA AL FORN --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**10** ESPINACS AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- ESPIRALS A LA BOLONYESA DE TONYINA S/ SALSA DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**12** PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**13** ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- LLOM DE PORC A LA PLANXA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE
16 PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES --- TRUITA A LA FRANCESA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**17** ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- LLUÇ AL FORN --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**18** BLEDES AMB PATATA --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES AL FORN --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**20** BROU DE POLLASTRE S/ VERDURES AMB PISTONS --- POLLASTRE AL FORN S/ VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE
23 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES --- TONYINA A LA PLANXA S/ SALSA DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**24** CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**25** PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI --- LLOM DE PORC A LA PLANXA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**26** LLACETS AMB RAIG D'OLI --- GALL D'INDI A LA PLANXA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** BLEDES AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE
30 ESPAGUETIS BLANCS AMB RAIG D'OLI --- LLUÇ AL FORN --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE MARISC, GAMBES NI OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES S/ OU --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** SOPA DE PASTA S/ OU --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- PASTA S/ OU A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA S/ MAIONESA NI TONYINA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA	
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE AMB PASTA S/ OU --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES S/ OU NI TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** PASTA S/ OU AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	
30 PASTA S/ OU A LA SORRENTINA S/ FORMATGE --- LLOM DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA					

Revisa Menjadors

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 CARNS DE PROXIMITAT

Km Zero Aquí
Quilòmetre zero a l'Escola

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE OU NI FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES S/ OU --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** SOPA DE PASTA S/ OU --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- PASTA S/ OU A LA BOLONYESA DE TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA S/ MAIONESA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA	
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE AMB PASTA S/ OU --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES S/ OU --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** PASTA S/ OU AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	
30 PASTA S/ OU A LA SORRENTINA S/ FORMATGE --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA					

Revisa Menjadors

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 CARNS DE PROXIMITAT

Km 0 D'aquí
Quilòmetre zero a l'Escola

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE OU NI SOJA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES S/ OU --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** SOPA DE FIDEUS D'ARRÒS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- FIDEUS D'ARRÒS A LA BOLONYESA DE TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA S/ MAIONESA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA	
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE AMB FIDEUS D'ARRÒS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES S/ OU --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** FIDEUS D'ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	
30 FIDEUS D'ARRÒS A LA SORRENTINA S/ FORMATGE --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- 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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES S/ OU --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** SOPA DE PASTA S/ OU --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- PASTA S/ OU A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA S/ MAIONESA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA	
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE AMB PASTA S/ OU --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES S/ OU --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** PASTA S/ OU AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	
30 PASTA S/ OU A LA SORRENTINA S/ FORMATGE --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- 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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE PEIX, MARISC NI MOL·LUSCS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** SOPA DE FIDEUS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA S/ TONYINA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA	
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES S/ TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- 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 CARNS DE PROXIMITAT

Quilòmetre zero a l'Escola

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE PORC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** SOPA DE VERDURES AMB FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE POLLASTRE AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA AMB PATATA --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- TRUITA A LA FRANCESA AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT

Quilòmetre zero a l'Escola

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE PROTEÏNA DE LA LLET DE LA VACA (PLV)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	3 CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	4 MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT DE SOJA	6 SOPA DE VERDURES AMB FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	10 CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT DE SOJA	11 CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	12 AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	13 TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA	
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	17 ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	18 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT DE SOJA	19 CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	20 SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	25 TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	26 LLACETS AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT DE SOJA	27 MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA S/FORMATGE --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- 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 CARNS DE PROXIMITAT

Quilòmetre zero a l'Escola

NOVEMBRE 2026 - MENÚ DIABÈTIC 4 R

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 150 GR DE LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ (3 R) --- TRUITA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	**3** CREMA DE CARBASSÓ (50 GR DE PATATA) (1 R) --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO 40 GR DE PA (2 R) FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	**4** MINESTRA DE VERDURES (50 GR DE PATATA) (1 R) --- EMPEDRAT DE 100 GR DE MONGETES BLANQUES (2 R) --- FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	**5** 128 GR D'ARRÒS INTEGRAL AMB 2 CULLERADES DE SALSA DE TOMÀQUET (3,5 R) --- POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE (0,5 R)	**6** SOPA DE 100 GR DE FIDEUS (2 R) --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA (2 R)
9 114 GR D'ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS (3 R) --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	**10** 175 GR DE CIGRONS AMB ESPINACS (3,5 R) --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE (0,5 R)	**11** CREMA DE VERDURES S/ PATATA --- 135 GR D'ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL (2 CULLERADES DE SALSA) (3 R) --- FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	**12** AMANIDA RUSSA (150 GR DE PATATA)(3 R) --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	**13** TRICOLOR DE VERDURES (100 GR DE PATATA) (2 R) --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB 50 GR DE MONGETES SEQUES SALTADES (1 R) --- FRUITA DE TEMPORADA (1 R)
16 150 GR DE LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES (3 R) --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	**17** 114 GR D'ARRÒS 3 DELÍCIES (3 R) --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- 160 GR DE CIGRONS AMB 2 CULLERADES DE SOFREGIT DE TOMÀQUET (3,5 R) --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE (0,5 R)	**19** CREMA DE CARBASSÓ (50 GR DE PATATA) (1 R) --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB 100 GR DE PATATA AL FORN (2 R) --- FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	**20** SOPA MINESTRONE DE 100 GR DE PISTONS (2 R) --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA (2 R)
23 WOK DE 120 GR D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES (3 R) --- TONYINA A LA PLANXA S/ SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	**24** CREMA DE CARBASSÓ (50 GR DE PATATA) (1 R) --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES 20 GR DE PA (1 R) FRUITA DE TEMPORADA (2 R)	**25** TRINXAT DE COL I 50 GR DE PATATA (1 R) --- AMANIDA DE 100 GR DE LLENTIES (2 R) --- FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	**26** 175 GR DE LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS (3,5 R) --- GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE (0,5 R)	**27** 100 GR DE MONGETES BLANQUES AMB 50 GR DE PATATA I BLEDES (3 R) --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA (1 R)
30 150 GR D'ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA (3 R) --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA (1 R)				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE POMA, PERA, PEBROT, MONGETA VERDA NI CACAHUETS
ÈRIC ALBERCH - LS BONANOVA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ S/ PEBRE VERMELL --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA PERMESA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA PERMESA	**4** MINESTRA DE VERDURES S/ MONGETA VERDA --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES S/ PEBROT --- FRUITA PERMESA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** BROU DE POLLASTRE AMB FIDEUS S/ VERDURES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA PERMESA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA PERMESA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA DE TONYINA --- FRUITA PERMESA	**12** AMANIDA RUSSA S/ MONGETA VERDA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA PERMESA	**13** TRICOLOR DE VERDURES S/ MONGETA VERDA --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA PERMESA	
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES S/ PEBRE VERMELL --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA PERMESA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA PERMESA	**18** BLEDES AMB PATATA --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET S/ PEBROT --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA PERMESA	**20** BROU DE POLLASTRE AMB PISTONS S/ VERDURES --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA PERMESA	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES S/ PEBROT --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA PERMESA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA PERMESA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES S/ PEBROT --- FRUITA PERMESA	**26** LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES S/ PEBROT --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES S/ PEBRE VERMELL --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA PERMESA	
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- 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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ BASAL SENSE SOJA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** SOPA DE FIDEUS D'ARRÒS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- FIDEUS D'ARRÒS A LA BOLONYESA DE TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE DE FIDEUS D'ARRÒS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** FIDEUS D'ARRÒS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 FIDEUS D'ARRÒS A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE SULFITS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	3 CREMA DE CARBASSA AMB PATATA MONALISA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	4 MINESTRA DE VERDURES AMB PATATA MONALISA --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS --- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	6 SOPA DE FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	10 IGRONS AMB ESPINACS AMB PATATA MONALISA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	11 CREMA DE VERDURES AMB PATATA MONALISA --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	12 AMANIDA RUSSA AMB PATATA MONALISA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	13 RICOLOR DE VERDURES AMB PATATA MONALISA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB ARRÒS --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES AMB PATATA MONALISA --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	17 ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	18 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	19 CREMA DE CARBASSA I BONIATO AMB PATATA MONALISA --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES MONALISA --- FRUITA DE TEMPORADA	20 SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE CARBASSÓ AMB PATATA MONALISA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	25 TRINXAT DE COL I PATATA MONALISA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	26 LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	27 MONGETES BLANQUES AMB PATATA MONALISA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE TOMÀQUET

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES SALTADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES S/ TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB RAIG D'OLI --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** SOPA DE FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS S/ TOMÀQUET --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL S/ SALSA DE TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES S/ TOMÀQUET --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS SALTATS AMB UN ALLET S/ SALSA DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES AL FORN --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT S/ TOMÀQUET AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA
23 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES --- TONYINA A LA PLANXA S/ SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES S/ TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES S/ TOMÀQUET --- TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 ESPAGUETIS INTEGRALS AMB RAIG D'OLI --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT