

**Dilluns**

**Dimarts**

**Dimecres**

**Dijous**

**Divendres**

**03** Inf. Nutricional 678/21/93/23

- AMANIDA D'ARRÒS (ARRÒS, ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- DELÍCIES DE PEIX CASOLANES (S/G) AMB XAMPINYONS A LA PLANXA
- IOGURT

**04** Inf. Nutricional 674/32/94/20

- ESPAGUETIS (S/G) AMB SALSA DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT
- CUIXA DE POLLASTRE AMB Ceba CAMEL-LITZADA I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

**05** Inf. Nutricional 628/36/71/24

- COLIFLOR AMB BEIXAMEL (S/G) GRATINADA
- LLOM DE PORC ADOBAT A LA PLANXA AMB LLESCAT DE TOMÀQUET VERD
- FRUITA DEL TEMPS

**06** Inf. Nutricional 718/34/77/32

- CIGRONS ESTOFATS
- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB XIPS DE PATATA I CARBASSÓ (S/G)
- FRUITA DEL TEMPS

**07** Inf. Nutricional 613/24/72/28

- VICHYSOISSE AMB CROSTONS DE PA (S/G)
- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS: TU TRIES

**10** Inf. Nutricional 675/33/81/24

- FIDEUÀ (S/G)
- MANDONGUILLES (S/G) AMB TOMÀQUET I XAMPINYONS
- FRUITA DEL TEMPS

**11** Inf. Nutricional 620/27/70/28

- ESPINACS AMB PATATA I ENCENALLS DE PERNIL SALAT
- CALAMARS A LA ROMANA CASOLANS (S/G) AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

**12** Inf. Nutricional 712/32/94/23

- PAELLA DE CARN
- FILET DE SALMÓ AL FORN AMB SALSETA DE LLIMONA I FILS DE PASTANAGA
- GELAT (S/G)

**13** Inf. Nutricional 705/29/94/24

- MACARRONS (S/G) A LA BOLONYESA
- TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, COGOMBRE I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

**14** Inf. Nutricional 621/38/76/20

- EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA (AMB TOMÀQUET, TONYINA I OLIVES NEGRES)
- RODÓ DE GALL DINDI AMB SUQUET I PATATES AL FORN
- FRUITA DEL TEMPS

**17** Inf. Nutricional 692/30/80/29

- TALLARINES (S/G) AMB SALSA DE TOMÀQUET
- FILET DE BACALLÀ ARREBOSSAT CASOLÀ (S/G) AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

**18** Inf. Nutricional 628/36/67/26

- PATATES AL FORN AMB PERNIL CUIT I FORMATGE
- ESTOFAT DE POLLASTRE (PÈSOLS, Ceba, PASTANAGA)
- FRUITA DEL TEMPS

**19** Inf. Nutricional 650/29/87/23

- LLENTIES PARDINES AMB TOMÀQUET VERD, BLAT DE MORO I OLIVES
- OUS DURS AMB SALSA AURORA (S/G) I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE
- FRUITA DEL TEMPS

**20** Inf. Nutricional 685/30/78/29

- ARRÒS 3 DELÍCIES
- LLIBRET DE LLOM (S/G) AMB CARBASSÓ A LA PLANXA
- FRUITA DEL TEMPS: TU TRIES

**21** Inf. Nutricional 716/26/82/32

- AMANIDA RUSSA AMB MAIONESA
- PIZZES VARIADES (S/G) AMB TOMÀQUET AMANIT
- GELAT (S/G)

**24**

VACANCES D'ESTIU

**25**

VACANCES D'ESTIU

**26**

VACANCES D'ESTIU

**27**

VACANCES D'ESTIU

**28**

VACANCES D'ESTIU

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria, pruna, maduixes, préssec, nectarina... (segons la temporada) / El pa, les pastes, les farines i les postres làctics per cuinar i arreboçar són sense gluten, de la mateixa manera que els aliments processats (salsitxes, pernil dolç, brotxetes...) i embotits-formatges / Les salses seran d'elaboració pròpia / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen gluten / Aquest menú s'elabora amb olis i recipients a part / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat. El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT. / \*Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat. (1) PRODUCTE ECOLÒGIC - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb HàbitSalut per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. Anna Honrubia. Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498

## Dilluns

### 03 Inf. Nutricional 678/21/93/23

- AMANIDA D'ARRÒS (ARRÒS, ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- **DELÍCIES DE PEIX CASOLANES AMB XAMPINYONS A LA PLANXA**
- IOGURT

### 10 Inf. Nutricional 675/33/81/24

- FIDEUÀ
- **MANDONGUILLES AMB TOMÀQUET I XAMPINYONS**
- FRUITA DEL TEMPS

### 17 Inf. Nutricional 692/30/80/29

- **TALLARINES AMB SALSA DE TOMÀQUET**
- FILET DE BACALLÀ ARREBOSSAT AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

### 24

VACANCES D'ESTIU

## Dimarts

### 04 Inf. Nutricional 674/32/94/20

- ESPAGUETIS AMB SALSA DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT
- CUIXA DE POLLASTRE AMB CEBA CAMEL-LITZADA I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

### 11 Inf. Nutricional 620/27/70/28

- **ESPINACS AMB PATATA I ENCENALLS DE PERNIL SALAT**
- CALAMARS A LA ROMANA AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

### 18 Inf. Nutricional 628/36/67/26

- PATATES AL FORN AMB PERNIL CUIT I FORMATGE
- ESTOFAT DE POLLASTRE (PÈSOLS, CEBA, PASTANAGA)
- FRUITA DEL TEMPS

### 25

VACANCES D'ESTIU

## Dimecres

### 05 Inf. Nutricional 628/36/71/24

- COLIFLOR AMB BEIXAMEL GRATINADA
- LLOM DE PORC ADOBAT A LA PLANXA AMB LLESCAT DE TOMÀQUET VERD
- FRUITA DEL TEMPS

### 12 Inf. Nutricional 712/32/94/23

- PAELLA DE CARN
- FILET DE SALMÓ AL FORN AMB SALSETA DE LLIMONA I FILS DE PASTANAGA
- **GELAT**

### 19 Inf. Nutricional 650/29/87/23

- **LLENTIES PARDINES** AMB TOMÀQUET VERD, BLAT DE MORO I OLIVES
- OUS DURS AMB SALSA AURORA I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE
- FRUITA DEL TEMPS

### 26

VACANCES D'ESTIU

## Dijous

### 06 Inf. Nutricional 718/34/77/32

- **CIGRONS ESTOFATS**
- **FILET DE LLUÇ AL FORN AMB XIPS DE PATATA I CARBASSÓ**
- FRUITA DEL TEMPS

### 13 Inf. Nutricional 705/29/94/24

- **MACARRONS A LA BOLONYESA**
- TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, COGOMBRE I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

### 20 Inf. Nutricional 685/30/78/29

- ARRÒS 3 DELÍCIES
- LLIBRET DE LLOM AMB CARBASSÓ A LA PLANXA
- FRUITA DEL TEMPS: TU TRIES

### 27

VACANCES D'ESTIU

## Divendres

### 07 Inf. Nutricional 613/24/72/28

- **VICHYSOISSE AMB CROSTONS DE PA**
- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS: TU TRIES

### 14 Inf. Nutricional 621/38/76/20

- EMPEDRAT DE **MONGETA BLANCA** (AMB TOMÀQUET, TONYINA I OLIVES NEGRES)
- **RODÓ DE GALL DINDI AMB SUQUET I PATATES AL FORN**
- FRUITA DEL TEMPS

### 21 Inf. Nutricional 716/26/82/32

- **AMANIDA RUSSA AMB MAIONESA**
- **PIZZES VARIADES AMB TOMÀQUET AMANIT**
- **GELAT**

### 28

VACANCES D'ESTIU

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria, pruna, maduixes, préssec, nectarina... (segons la temporada) / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen sulfits, ni traces de sulfits / Les salses són d'elaboració pròpia / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat. **El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT.** / \*Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat. (1) **PRODUCTE ECOLÒGIC** - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb **HàbitSalut** per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. **Anna Honrubia, Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498**

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

03 Inf. Nutricional 678/21/93/23

- AMANIDA D'ARRÒS (ARRÒS, ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- DELÍCIES DE PEIX CASOLANES (S/OU) AMB XAMPINYONS A LA PLANXA
- IOGURT

04 Inf. Nutricional 674/32/94/20

- ESPAGUETIS (S/OU) AMB SALSA DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT
- CUIXA DE POLLASTRE AMB CEBA CARMEL-LITZADA I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

05 Inf. Nutricional 628/36/71/24

- COLIFLOR AMB BEIXAMEL GRATINADA
- LLOM DE PORC ADOBAT A LA PLANXA AMB LLESCAT DE TOMÀQUET VERD
- FRUITA DEL TEMPS

06 Inf. Nutricional 718/34/77/32

- CIGRONS ESTOFATS
- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB XIPS DE PATATA I CARBASSÓ
- FRUITA DEL TEMPS

07 Inf. Nutricional 613/24/72/28

- VICHYSOÏSSE AMB CROSTONS DE PA
- GALL DINDI A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS: TU TRIES

10 Inf. Nutricional 675/33/81/24

- FIDEUÀ (S/OU)
- MANDONGUILLES (S/OU) AMB TOMÀQUET I XAMPINYONS
- FRUITA DEL TEMPS

11 Inf. Nutricional 620/27/70/28

- ESPINACS AMB PATATA I ENCENALLS DE PERNIL SALAT
- CALAMARS A LA ROMANA CASOLANS (S/OU) AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

12 Inf. Nutricional 712/32/94/23

- PAELLA DE CARN
- FILET DE SALMÓ AL FORN AMB SALSETA DE LLIMONA I FILS DE PASTANAGA
- GELAT (S/OU)

13 Inf. Nutricional 705/29/94/24

- MACARRONS (S/OU) A LA BOLONYESA
- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB ENCIAM, COGOMBRE I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

14 Inf. Nutricional 621/38/76/20

- EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA (AMB TOMÀQUET, TONYINA I OLIVES NEGRES)
- RODÓ DE GALL DINDI AMB SUQUET I PATATES AL FORN
- FRUITA DEL TEMPS

17 Inf. Nutricional 692/30/80/29

- TALLARINES (S/OU) AMB SALSA DE TOMÀQUET
- FILET DE BACALLÀ ARREBOSSAT (S/OU) AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

18 Inf. Nutricional 628/36/67/26

- PATATES AL FORN AMB PERNIL CUIT I FORMATGE
- ESTOFAT DE POLLASTRE (PÈSOLS, CEBA, PASTANAGA)
- FRUITA DEL TEMPS

19 Inf. Nutricional 650/29/87/23

- LLENTIES PARDINES AMB TOMÀQUET VERD, BLAT DE MORO I OLIVES
- FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB SALSA AUROSA I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE
- FRUITA DEL TEMPS

20 Inf. Nutricional 685/30/78/29

- ARRÒS 3 DELÍCIES
- LLIBRET DE LLOM (S/OU) AMB CARBASSÓ A LA PLANXA
- FRUITA DEL TEMPS: TU TRIES

21 Inf. Nutricional 716/26/82/32

- AMANIDA RUSSA (SENSE MAIONESA)
- PIZZES VARIADES (S/OU) AMB TOMÀQUET AMANIT
- GELAT (S/OU)

24

VACANCES D'ESTIU

25

VACANCES D'ESTIU

26

VACANCES D'ESTIU

27

VACANCES D'ESTIU

28

VACANCES D'ESTIU

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria, pruna, maduixes, préssec, nectarina... (segons la temporada) / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen ou / Les salses són d'elaboració pròpia / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat / El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT. (1) **PRODUCTE ECOLÒGIC** - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb **HàbitSalut** per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. **Anna Honorubia**, Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

03 Inf. Nutricional 678/21/93/23

- AMANIDA D'ARRÒS (ARRÒS, ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- CROQUETES DE ROSTIT AMB XAMPINYONS A LA PLANXA
- IOGURT

04 Inf. Nutricional 674/32/94/20

- ESPAGUETIS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT
- CUIXA DE POLLASTRE AMB CEBÀ CÀRAMEL·LITZADA I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

05 Inf. Nutricional 628/36/71/24

- COLIFLOR AMB BEIXAMEL GRATINADA
- LLOM DE PORC ADOBAÇ A LA PLANXA AMB LLESCAT DE TOMÀQUET VERD
- FRUITA DEL TEMPS

06 Inf. Nutricional 718/34/77/32

- CIGRONS ESTOFATS
- GALL DINDI A LA PLANXA AMB XIPS DE PATATA I CARBASSÓ
- FRUITA DEL TEMPS

07 Inf. Nutricional 613/24/72/28

- VICHYSOÏSSE AMB CROSTONS DE PA
- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS: TU TRIES

10 Inf. Nutricional 675/33/81/24

- TALLARINES AMB VERDURETES SALTADES
- MANDONGUILLES AMB TOMÀQUET I XAMPINYONS
- FRUITA DEL TEMPS

11 Inf. Nutricional 620/27/70/28

- ESPINACS AMB PATATA I ENCENALLS DE PERNIL SALAT
- NUGGETS DE POLLASTRE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

12 Inf. Nutricional 712/32/94/23

- PAELLA DE CARN
- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB SALSETA DE LLIMONA I FILS DE PASTANAGA
- GELAT

13 Inf. Nutricional 705/29/94/24

- MACARRONS A LA BOLONYESA
- TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, COGOMBRE I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

14 Inf. Nutricional 621/38/76/20

- EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA (AMB TOMÀQUET I OLIVES NEGRES)
- RODÓ DE GALL DINDI AMB SUQUET I PATATES AL FORN
- FRUITA DEL TEMPS

17 Inf. Nutricional 692/30/80/29

- LASANYA DE CARN
- FILET DE GALL DINDI ARREBOSSAT AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

18 Inf. Nutricional 628/36/67/26

- PATATES AL FORN AMB PERNIL CUIT I FORMATGE
- ESTOFAT DE POLLASTRE (PÈSOLS, CEBÀ, PASTANAGA)
- FRUITA DEL TEMPS

19 Inf. Nutricional 650/29/87/23

- LLENTIES PARDINES AMB TOMÀQUET VERD, BLAT DE MORO I OLIVES
- OUS DURS AMB SALSÀ AURORA I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE
- FRUITA DEL TEMPS

20 Inf. Nutricional 685/30/78/29

- ARRÒS 3 DELÍCIES
- LLIBRET DE LLOM AMB CARBASSÓ A LA PLANXA
- FRUITA DEL TEMPS: TU TRIES

21 Inf. Nutricional 716/26/82/32

- AMANIDA RUSSA (S/TONYINA) AMB MAIONESA
- PIZZES VARIADES (S/PEIX) AMB TOMÀQUET AMANIT
- GELAT

24

25

26

27

28

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria, pruna, maduixes, préssec, nectarina... (segons la temporada) / Tots els etiquetages són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen peix, ni traces de peix / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevisibles del mercat. El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT. / \*Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat. (1) PRODUCTE ECOLÒGIC. - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb HàbitSalut per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. Anna Honrubia. Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. n.ºm. CAT000498

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

03 Inf. Nutricional 678/21/93/23

- AMANIDA D'ARRÒS (ARRÒS, ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- DELÍCIES DE PEIX CASOLANES (S/L) AMB XAMPINYONS A LA PLANXA
- IOGURT S/LACTOSA

04 Inf. Nutricional 674/32/94/20

- ESPAGUETIS AMB SALSA DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT (S/L)
- CUIXA DE POLLASTRE AMB CEBA CARAMEL-LITZADA I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

05 Inf. Nutricional 628/36/71/24

- COLIFLOR AMB BEIXAMEL GRATINADA (S/L)
- LLOM DE PORC ADOBAT A LA PLANXA AMB LLESCAT DE TOMÀQUET VERD
- FRUITA DEL TEMPS

06 Inf. Nutricional 718/34/77/32

- CIGRONS ESTOFATS
- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB XIPS DE PATATA I CARBASSÓ
- FRUITA DEL TEMPS

07 Inf. Nutricional 613/24/72/28

- VICHYSOISSE AMB CROSTONS DE PA
- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS: TU TRIES

10 Inf. Nutricional 675/33/81/24

- FIDEUÀ
- MANDONGUILLES AMB TOMÀQUET I XAMPINYONS
- FRUITA DEL TEMPS

11 Inf. Nutricional 620/27/70/28

- ESPINACS AMB PATATA I ENCENALLS DE PERNIL SALAT
- CALAMARS A LA ROMANA AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

12 Inf. Nutricional 712/32/94/23

- PAELLA DE CARN
- FILET DE SALMÓ AL FORN AMB SALSETA DE LLIMONA (S/L) I FILS DE PASTANAGA
- GELAT S/LACTOSA

13 Inf. Nutricional 705/29/94/24

- MACARRONS A LA BOLONYESA
- OU AL FORN AMB ENCIAM, COGOMBRE I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

14 Inf. Nutricional 621/38/76/20

- EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA (AMB TOMÀQUET, TONYINA I OLIVES NEGRES)
- RODÓ DE GALL DINDI AMB SUQUET I PATATES AL FORN
- FRUITA DEL TEMPS

17 Inf. Nutricional 692/30/80/29

- TALLARINES AMB SALSA DE TOMÀQUET
- FILET DE BACALLÀ ARREBOSSAT (S/L) AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

18 Inf. Nutricional 628/36/67/26

- PATATES AL FORN AMB PERNIL CUIT I FORMATGE (S/L)
- ESTOFAT DE POLLASTRE (PÈSOLS, CEBA, PASTANAGA)
- FRUITA DEL TEMPS

19 Inf. Nutricional 650/29/87/23

- LLENTIES PARDINES AMB TOMÀQUET VERD, BLAT DE MORO I OLIVES
- OUS DURS AMB SALSA AURORA (S/L) I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE
- FRUITA DEL TEMPS

20 Inf. Nutricional 685/30/78/29

- ARRÒS 3 DELÍCIES
- LLIBRET DE LLOM (S/L) AMB CARBASSÓ A LA PLANXA
- FRUITA DEL TEMPS: TU TRIES

21 Inf. Nutricional 716/26/82/32

- AMANIDA RUSSA AMB MAIONESA
- PIZZES VARIADES (S/L) AMB TOMÀQUET AMANIT
- GELAT S/LACTOSA

24

25

26

27

28

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria, pruna, maduixes, préssec, nectarina... (segons la temporada) / Les salses seran d'elaboració pròpia / Els embotits utilitzats no contenen lactosa / L'ou pasteuritzat per l'elaboració de les truites és lliure de lactosa / Les salses són d'elaboració pròpia / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen làctics o derivats amb lactosa / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevisibles del mercat. El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT. / \*Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat (1) PRODUCTE ECOLÒGIC - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb HàbitSalut per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. Anna Honrubia. Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

03 Inf. Nutricional 678/21/93/23

- AMANIDA D'ARRÒS (ARRÒS, ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- **DELÍCIES DE PEIX CASOLANES AMB XAMPINYONS A LA PLANXA**
- IOGURT

04 Inf. Nutricional 674/32/94/20

- ESPAGUETIS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT
- CUIXA DE POLLASTRE AMB CEBÀ CÀRAMEL-LITZADA I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

05 Inf. Nutricional 628/36/71/24

- COLIFLOR AMB BEIXAMEL GRATINADA
- LLOM DE PORC ADOBAT A LA PLANXA AMB LLESCAT DE TOMÀQUET VERD
- FRUITA DEL TEMPS

06 Inf. Nutricional 718/34/77/32

- **CIGRONS ESTOFATS**
- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB XIPS DE PATATA I CARBASSÓ
- FRUITA DEL TEMPS

07 Inf. Nutricional 613/24/72/28

- VICHYSOISSE AMB CROSTONS DE PA
- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS: TU TRIES

10 Inf. Nutricional 675/33/81/24

- FIDEUÀ
- **MANDONGUILLES AMB TOMÀQUET I XAMPINYONS**
- FRUITA DEL TEMPS

11 Inf. Nutricional 620/27/70/28

- ESPINACS AMB PATATA I ENCENALLS DE PERNIL SALAT
- CALAMARS A LA ROMANA AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

12 Inf. Nutricional 712/32/94/23

- PAELLA DE CARN
- FILET DE SALMÓ AL FORN AMB SALSETA DE LLIMONA I FILS DE PASTANAGA
- **GELAT (S/SOJA)**

13 Inf. Nutricional 705/29/94/24

- **MACARRONS A LA BOLONYESA**
- TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, COGOMBRE I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

14 Inf. Nutricional 621/38/76/20

- EMPEDRAT DE **MONGETA BLANCA** (AMB TOMÀQUET, TONYINA I OLIVES NEGRES)
- RODÓ DE GALL DINDI AMB SUQUET I PATATES AL FORN
- FRUITA DEL TEMPS

17 Inf. Nutricional 692/30/80/29

- **TALLARINES AMB SALSÀ DE TOMÀQUET**
- FILET DE BACALLÀ ARREBOSSAT AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

18 Inf. Nutricional 628/36/67/26

- PATATES AL FORN AMB PERNIL CUIT I FORMATGE
- ESTOFAT DE POLLASTRE (PÈSOLS, CEBÀ, PASTANAGA)
- FRUITA DEL TEMPS

19 Inf. Nutricional 650/29/87/23

- **LLENTIES PARDINES** AMB TOMÀQUET VERD, BLAT DE MORO I OLIVES
- OUS DURS AMB SALSÀ AURORA I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE
- FRUITA DEL TEMPS

20 Inf. Nutricional 685/30/78/29

- ARRÒS 3 DELÍCIES
- LLIBRET DE LLOM AMB CARBASSÓ A LA PLANXA
- FRUITA DEL TEMPS: TU TRIES

21 Inf. Nutricional 716/26/82/32

- AMANIDA RUSSA AMB MAIONESA
- **PIZZES VARIADES AMB TOMÀQUET AMANIT**
- **GELAT (S/SOJA)**

24

VACANCES D'ESTIU

25

VACANCES D'ESTIU

26

VACANCES D'ESTIU

27

VACANCES D'ESTIU

28

VACANCES D'ESTIU

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria, pruna, maduixes, préssec, nectarina... (segons la temporada) / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen soja, ni traces soja / Les salses són d'elaboració pròpia / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat. **El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT.** / \*Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat.. (1) **PRODUCTE ECOLÒGIC** - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb **HàbitSalut** per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. **Anna Honorubia, Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498**

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

03 Inf. Nutricional 678/21/93/23

- AMANIDA D'ARRÒS (ARRÒS, ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- CROQUETES DE ROSTIT AMB XAMPINYONS A LA PLANXA
- IOGURT

04 Inf. Nutricional 674/32/94/20

- ESPAGUETIS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT
- CUIXA DE POLLASTRE AMB CEBA CARMEL·LITZADA I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

05 Inf. Nutricional 628/36/71/24

- COLIFLOR AMB BEIXAMEL GRATINADA
- LLOM DE PORC ADOBAÏ A LA PLANXA AMB LLESCAT DE TOMÀQUET VERD
- FRUITA DEL TEMPS

06 Inf. Nutricional 718/34/77/32

- CIGRONS ESTOFATS
- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB XIPS DE PATATA I CARBASSÓ
- FRUITA DEL TEMPS

07 Inf. Nutricional 613/24/72/28

- VICHYSOÏSSE AMB CROSTONS DE PA
- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS: TU TRIES

10 Inf. Nutricional 675/33/81/24

- TALLARINES AMB VERDURETES SALTADES
- MANDONGUILLES AMB TOMÀQUET I XAMPINYONS
- FRUITA DEL TEMPS

11 Inf. Nutricional 620/27/70/28

- ESPINACS AMB PATATA I ENCENALLS DE PERNIL SALAT
- NUGGETS DE POLLASTRE AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

12 Inf. Nutricional 712/32/94/23

- PAELLA DE CARN
- FILET DE SÀLMÓ AL FORN AMB SALSETA DE LLIMONA I FILS DE PASTANAGA
- GELAT

13 Inf. Nutricional 705/29/94/24

- MACARRONS A LA BOLONYESA
- TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, COGOMBRE I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

14 Inf. Nutricional 621/38/76/20

- EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA (AMB TOMÀQUET, TONYINA I OLIVES NEGRES)
- RODÓ DE GALL DINDI AMB SUQUET I PATATES AL FORN
- FRUITA DEL TEMPS

17 Inf. Nutricional 692/30/80/29

- LASANYA DE CARN
- FILET DE BACALLÀ ARREBOSSAT AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

18 Inf. Nutricional 628/36/67/26

- PATATES AL FORN AMB PERNIL CUIT I FORMATGE
- ESTOFAT DE POLLASTRE (PÈSOLS, CEBA, PASTANAGA)
- FRUITA DEL TEMPS

19 Inf. Nutricional 650/29/87/23

- LLENTIES PARDINES AMB TOMÀQUET VERD, BLAT DE MORO I OLIVES
- OUS DURS AMB SALSÀ AURORA I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE
- FRUITA DEL TEMPS

20 Inf. Nutricional 685/30/78/29

- ARRÒS 3 DELÍCIES
- LLIBRET DE LLOM AMB CARBASSÓ A LA PLANXA
- FRUITA DEL TEMPS: TU TRIES

21 Inf. Nutricional 716/26/82/32

- AMANIDA RUSSA AMB MAIONESA
- PIZZES VARIADES AMB TOMÀQUET AMANIT
- GELAT

24

25

26

27

28

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

VACANCES D'ESTIU

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria, pruna, maduixes, préssec, nectarina... (segons la temporada) / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen moluscs ni crustacis, ni traces de moluscs-crustacis / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat. El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT. / \*Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat. (1) PRODUCTE ECOLÒGIC - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb HàbitSalut per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. Anna Honrubia. Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498

## Dilluns

### 03 Inf. Nutricional 678/21/93/23

- AMANIDA D'ARRÒS (ARRÒS, ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- DELÍCIES DE PEIX CASOLANES AMB XAMPINYONS A LA PLANXA
- IOGURT

### 10 Inf. Nutricional 675/33/81/24

- FIDEUÀ
- MANDONGUILLES DE PEIX AMB TOMÀQUET I XAMPINYONS
- FRUITA DEL TEMPS

### 17 Inf. Nutricional 692/30/80/29

- LASANYA DE VERDURES
- FILET DE BACALLÀ ARREBOSSAT AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

### 24

VACANCES D'ESTIU

## Dimarts

### 04 Inf. Nutricional 674/32/94/20

- ESPAGUETIS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT
- FILET DE GALL AMB CEBA CAMEL-LITZADA I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

### 11 Inf. Nutricional 620/27/70/28

- ESPINACS AMB PATATA I TROCETS D'OU DUR
- CALAMARS A LA ROMANA AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

### 18 Inf. Nutricional 628/36/67/26

- PATATES AL FORN AMB FORMATGE
- FALAFEL AMB TOMÀQUET AMANIT
- FRUITA DEL TEMPS

### 25

VACANCES D'ESTIU

## Dimecres

### 05 Inf. Nutricional 628/36/71/24

- COLIFLOR AMB BEIXAMEL GRATINADA
- HAMBURGUESA VEGETAL A LA PLANXA AMB LLESCAT DE TOMÀQUET VERD
- FRUITA DEL TEMPS

### 12 Inf. Nutricional 712/32/94/23

- PAELLA DE VERDURES
- FILET DE SALMÓ AL FORN AMB SALSETA DE LLIMONA I FILS DE PASTANAGA
- GELAT

### 19 Inf. Nutricional 650/29/87/23

- LLENTIES PARDINES AMB TOMÀQUET VERD, BLAT DE MORO I OLIVES
- OUS DURS AMB SALSÀ AURORA I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE
- FRUITA DEL TEMPS

### 26

VACANCES D'ESTIU

## Dijous

### 06 Inf. Nutricional 718/34/77/32

- CIGRONS ESTOFATS (S/XORIÇO)
- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB XIPS DE PATATA I CARBASSÓ
- FRUITA DEL TEMPS

### 13 Inf. Nutricional 705/29/94/24

- MACARRONS A LA BOLONYESA VEGETAL
- TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, COGOMBRE I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

### 20 Inf. Nutricional 685/30/78/29

- ARRÒS 3 DELÍCIES
- CAÇÓ ADOBAT AMB CARBASSÓ A LA PLANXA
- FRUITA DEL TEMPS: TU TRIES

### 27

VACANCES D'ESTIU

## Divendres

### 07 Inf. Nutricional 613/24/72/28

- VICHYSOISSE AMB CROSTONS DE PA
- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS: TU TRIES

### 14 Inf. Nutricional 621/38/76/20

- EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA (AMB TOMÀQUET, TONYINA I OLIVES NEGRES)
- FILET DE LLUÇ A LA PLANXA AMB PATATES AL FORN
- FRUITA DEL TEMPS

### 21 Inf. Nutricional 716/26/82/32

- AMANIDA RUSSA AMB MAIONESA
- PIZZA CASOLANA (FORMATGE, XAMPINYONS I OLIVES) AMB TOMÀQUET AMANIT
- GELAT

### 28

VACANCES D'ESTIU

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: mandarina, pinya, kiwi i sindria (segons la temporada) / Les salses seran d'elaboració pròpia / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen sorbitol ni derivats (com edulcorants, emulsionants, espessants, o qualsevol additiu relacionat) / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina per tal de verificar que tots els seus ingredients estiguin exents de sorbitol (o derivats) / La informació nutricional del menú correspon al menú basal / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevisibles del mercat. El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT. / \*Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat. (1) Producte ecològic - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb HàbitSalut per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. Anna Honorubia. Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498



## Dilluns

03 Inf. Nutricional 678/21/93/23

- AMANIDA D'ARRÒS (ARRÒS, ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- FALAFEL DE CIGRONS AMB XAMPINYONS A LA PLANXA
- IOGURT

10 Inf. Nutricional 675/33/81/24

- CUS-CUS DE VERDURES
- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET I XAMPINYONS SALTATS
- FRUITA DEL TEMPS

17 Inf. Nutricional 692/30/80/29

- LASANYA DE CARN
- TRUITA DE FORMATGE AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

24

VACANCES D'ESTIU

## Dimarts

04 Inf. Nutricional 674/32/94/20

- ESPAGUETIS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT
- TRUITA D'ESPINACS AMB CEBA CARAMEL·LITZADA I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

11 Inf. Nutricional 620/27/70/28

- ESPINACS AMB PATATA I TROCETS D'OU DUR
- DELÍCIES DE SEITÀN AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

18 Inf. Nutricional 628/36/67/26

- PATATES AL FORN AMB FORMATGE
- FALAFEL AMB TOMÀQUET AMANIT
- FRUITA DEL TEMPS

25

VACANCES D'ESTIU

## Dimecres

05 Inf. Nutricional 628/36/71/24

- COLIFLOR AMB BEIXAMEL GRATINADA
- HAMBURGUESA VEGETAL A LA PLANXA AMB LLESCAT DE TOMÀQUET VERD
- FRUITA DEL TEMPS

12 Inf. Nutricional 712/32/94/23

- PAELLA DE VERDURES
- TOFU A LA PLANXA AMB SALSETA DE LLIMONA I FILS DE PASTANAGA
- GELAT

19 Inf. Nutricional 650/29/87/23

- LLENTIES PARDINES AMB TOMÀQUET VERD, BLAT DE MORO I OLIVES
- OUS DURS AMB SALSÀ AURORA I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE
- FRUITA DEL TEMPS

26

VACANCES D'ESTIU

## Dijous

06 Inf. Nutricional 718/34/77/32

- CIGRONS ESTOFATS (S/XORIÇO)
- ANELLES DE CEBÀ AMB XIPS DE PATATA I CARBASSÓ
- FRUITA DEL TEMPS

13 Inf. Nutricional 705/29/94/24

- MACARRONS A LA BOLONYESA VEGETAL
- TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, COGOMBRE I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

20 Inf. Nutricional 685/30/78/29

- ARRÒS 3 DELÍCIES
- TOFU AMB FORMATGE I CARBASSÓ A LA PLANXA
- FRUITA DEL TEMPS: TU TRIES

27

VACANCES D'ESTIU

## Divendres

07 Inf. Nutricional 613/24/72/28

- VICHYSOÏSSE AMB CROSTONS DE PA
- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS: TU TRIES

14 Inf. Nutricional 621/38/76/20

- EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA (AMB TOMÀQUET I OLIVES NEGRES)
- SEITÀN A LAPLANXA AMB PATATES AL FORN
- FRUITA DEL TEMPS

21 Inf. Nutricional 716/26/82/32

- AMANIDA RUSSA (S/TONYINA) AMB MAIONESA
- PIZZA CASOLANA (FORMATGE, XAMPINYONS I OLIVES) AMB TOMÀQUET AMANIT
- GELAT

28

VACANCES D'ESTIU

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: mandarina, pinya, kiwi i sindria (segons la temporada) / Les salses seran d'elaboració pròpia / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen sorbitol ni derivats (com edulcorants, emulsionants, espessants, o qualsevol aditiu relacionat) / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina per tal de verificar que tots els seus ingredients estiguin exents de sorbitol (o derivats) / La informació nutricional del menú correspon al menú basal / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat. El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT. / \*Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat. (1) Producte ecològic - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb HÀBIT SALUT per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. Anna Honrubia. Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

03 Inf. Nutricional 678/21/93/23

- AMANIDA D'ARRÒS (ARRÒS, ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- DELÍCIES DE PEIX CASOLANES AMB XAMPINYONS A LA PLANXA
- IOGURT NATURAL S/SUCRE

04 Inf. Nutricional 674/32/94/20

- ESPAGUETIS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT
- CUIXA DE POLLASTRE AMB PORRO AL FORN I AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES
- ½ POMA

05 Inf. Nutricional 628/36/71/24

- MONGETA VERDA AMB BEIXAMEL GRATINADA
- LLOM DE PORC ADOBAT A LA PLANXA AMB LLESCAT DE TOMÀQUET VERD
- 1 TALL PETIT DE SÍNDRIA

06 Inf. Nutricional 718/34/77/32

- ARRÒS AMB TOMÀQUET
- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB XIPS DE PATATA I CARBASSÓ
- ½ KIWI

07 Inf. Nutricional 613/24/72/28

- VICHYSOISSE AMB CROSTONS DE PATATA
- TRUITA DE FORMATGE PATATA AL FORN I AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES
- ½ PLÀTAN

10 Inf. Nutricional 675/33/81/24

- FIDEUÀ
- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB BOLETS I TOMÀQUET VERD AMANIT
- 1 TALL PETIT DE SÍNDRIA

11 Inf. Nutricional 620/27/70/28

- ESPINACS AMB PATATA I TROCETS D'OU DUR
- CALAMARS A LA ROMANA CASOLANS AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO
- ½ KIWI

12 Inf. Nutricional 712/32/94/23

- PAELLA DE CARN
- FILET DE SALMÓ AL FORN AMB SALSETA DE XAMPINYONS
- IOGURT NATURAL S/SUCRE

13 Inf. Nutricional 705/29/94/24

- MACARRONS AMB SALSÀ DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT
- TRUITA DE CARBASSÓ AMB ENCIAM, COGOMBRE I OLIVES
- ½ PLÀTAN

14 Inf. Nutricional 621/38/76/20

- ARRÒS AMB DAUS DE TOMÀQUET NATURAL, OLIVES NEGRES I ORENGA
- RODÓ DE GALL DINDI AMB SUQUET I PATATES AL FORN
- ½ POMA

17 Inf. Nutricional 692/30/80/29

- TALLARINES AMB SALSÀ DE TOMÀQUET
- FILET DE BACALLÀ ARREBOSSAT AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES
- ½ KIWI

18 Inf. Nutricional 628/36/67/26

- PATATES AL FORN AMB FORMATGE
- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT
- 1 TALL PETIT DE SÍNDRIA

19 Inf. Nutricional 650/29/87/23

- CUS-CUS AMB VERDURES
- OUS DURS AMB BEIXAMEL I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE
- ½ PLÀTAN

20 Inf. Nutricional 685/30/78/29

- ARRÒS 3 DELÍCIES (TRUITA, OLIVES I BLAT DE MORO)
- LLIBRET DE LLOM AMB CARBASSÓ A LA PLANXA
- ½ POMA

21 Inf. Nutricional 716/26/82/32

- AMANIDA RUSSA AMB MAIONESA
- PIZZA CASOLANA (FORMATGE, XAMPINYONS I OLIVES) AMB TOMÀQUET AMANIT
- IOGURT NATURAL S/SUCRE

24

VACANCES D'ESTIU

25

VACANCES D'ESTIU

26

VACANCES D'ESTIU

27

VACANCES D'ESTIU

28

VACANCES D'ESTIU

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: mandarina, pinya, kiwi i síndria (segons la temporada) / Les salses seran d'elaboració pròpia / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen sorbitol ni derivats (com edulcorants, emulsionants, espessants, o qualsevol aditiu relacionat) / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina per tal de verificar que tots els seus ingredients estiguin exents de sorbitol (o derivats) / La informació nutricional del menú correspon al menú basal / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat. El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT. / \*Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat. (1) Producte ecològic - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb HàbitSalut per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. Anna Honrubia. Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498