

ABRIL 2025 - MENÚ BASAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE COLIFLOR I FORMATGE ● CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ● FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÓS 3 DELÍCIES ● HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB CARXOFES ARREBOSSADES ● FRUITA DE TEMPORADA	3 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET ● CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ● FRUITA DE TEMPORADA	4 TRINXAT DE COL I PATATA ● SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB ARRÓS INTEGRAL ● IOGURT
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR ● NUGGETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ● FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÓS ● GALL D'INDI A LES FINES HERBES ● FRUITA DE TEMPORADA	9 ESPIRALS A LA SORRENTINA ● FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ● IOGURT	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES ● SALSITXES DE PORC AL FORN AMB SALTAT DE VERDURES ● FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE ● TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA ● FRUITA DE TEMPORADA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA ● TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ● FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ARRÓS MELÓS DE CARBASSA ● LLIBRETS DE LLOM AMB PATATES XIPS ● POSTRE ESPECIAL	24 SOPA DE LLETRES ● POLLASTRE A LA BARBACOA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ● FRUITA DE TEMPORADA	25 CREMA DE VERDURES ● GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB ALL I JULIVERT I MONGETES SEQUES SALTADES ● FRUITA DE TEMPORADA
28 LLACETS AMB Salsa DE XAMPINYONS ● TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ● FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA ● PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ● IOGURT	30 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL ● FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SAMFAINA ● FRUITA DE TEMPORADA		

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

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

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

350 - 400 Kcal ●
300 - 350 Kcal ●
250 - 300 Kcal ●



ABRIL 2025 - MENÚ SENSE CARN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE COLIFLOR I FORMATGE ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÒS 3 DELÍCIES ----- HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AL FORN AMB CARXOFES ARREBOSSADES ----- FRUITA DE TEMPORADA	3 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET ----- TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	4 TRINXAT DE COL I PATATA ----- SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB ARRÓS INTEGRAL ----- IOGURT
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR ----- CRESTES DE TONYINA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÓS ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB XAMPINYONS SALTATS ----- FRUITA DE TEMPORADA	9 ESPIRALS A LA SORRENTINA ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES ----- HAMBURGUESA DE VERDURES AMB SALTAT DE VERDURES ----- FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE ----- TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA ----- FRUITA DE TEMPORADA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA ----- TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ----- ARRÒS MELÓS DE CARBASSA ----- VARETES DE PEIX AMB PATATES XIPS ----- POSTRE ESPECIAL	24 SOPA DE VERDURES AMB LLETRES ----- HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	25 CREMA DE VERDURES ----- GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB ALL I JULIVERT I MONGETES SEQUES SALTADES ----- FRUITA DE TEMPORADA
28 LLACETS AMB Salsa DE XAMPINYONS ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA ----- HAMBURGUESA DE VERDURES AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- IOGURT	30 CIGRONS AMB ESPINACS ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SAMFAINA ----- FRUITA DE TEMPORADA		

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

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

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



ABRIL 2025 - MENÚ SENSE FRUCTOSA SORBITOL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSÓ ----- CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA PERMESA	2 ARRÒS AMB ORENGA I RAIG D'OLI ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	3 LLENTIES SOLES AMB RAIG D'OLI D'OLIVA ----- CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA PERMESA	4 TRINXAT DE COL I PATATA ----- SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB ARRÒS INTEGRAL ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	8 ARRÒS AMB TONYINA I OLIVES ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB COGOMBRE AMANIT ----- FRUITA PERMESA	9 SPIRALS AMB ORENGA I RAIG D'OLI ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	10 LLENTIES SOLES AMB RAIG D'OLI D'OLIVA ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB CARBASSÓ A LA PLANXA ----- FRUITA PERMESA	11 SOPA D'AU AMB PISTONS (MÉS PASTA QUE BROU) ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB ARRÒS ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 LLENTIES SOLES AMB RAIG D'OLI ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB XAMPINYONS ----- FRUITA PERMESA	23 SANT JORDI ARRÒS BLANC AMB ORENGA I RAIG D'OLI D'OLIVA ----- LLIBRETS DE LLOM ARREBOSSATS AMB PATATES XIPS ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	24 SOPA D'AU AMB ESTRELLETES (MES PASTA QUE BROU) ----- POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA PERMESA	25 CREMA DE CARBASSÓ ----- GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB ALL I JULIVERT I ARRÒS ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE
28 LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS S/ CEBA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA PERMESA	29 BRÒQUIL AMB PATATA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- IOGURT NATURAL S/SUCRE	30 LLENTIES SOLES AMB ARRÒS ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB XAMPINYONS SALTATS ----- 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



ABRIL 2025 - MENÚ SENSE GLUTEN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE COLIFLOR I FORMATGE ----- CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÓS 3 DELÍCIES ----- HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB CARXOFES ARREBOSSADES AMB FARINA DE BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	3 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET ----- CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	4 TRINXAT DE COL I PATATA ----- SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB ARRÓS INTEGRAL ----- IOGURT
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR ----- FINGERS DE POLLASTRE S/ GLUTEN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÒS ----- GALL D'INDI A LES FINES HERBES ----- FRUITA DE TEMPORADA	9 ESPIRALS A LA SORRENTINA S/GLUTEN ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES ----- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB SALTAT DE VERDURES ----- FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE S/ GLUTEN ----- TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA ----- FRUITA DE TEMPORADA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 CIGRONS ESTOFATS ----- TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ----- ARRÓS MELÓS DE CARBASSA ----- LLIBRETS DE LLOM ARREBOSSATS AMB FARINA DE BLAT DE MORO AMB PATATES XIPS ----- POSTRE ESPECIAL	24 SOPA DE LLETRES S/ GLUTEN ----- POLLASTRE A LA BARBACOA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	25 CREMA DE VERDURES ----- GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB ALL I JULIVERT I MONGETES SEQUES SALTADES ----- FRUITA DE TEMPORADA
28 LLACETS AMB Salsa DE XAMPINYONS S/ GLUTEN ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- IOGURT	30 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SAMFAINA ----- FRUITA DE TEMPORADA		

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries
Tots els menús de REVISa han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



ABRIL 2025 - MENÚ SENSE LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSÓ CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÒS 3 DELÍCIES HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB CARXOFES ARREBOSSADES CASOLANES FRUITA DE TEMPORADA	3 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	4 TRINXAT DE COL I PATATA SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB ARRÒS INTEGRAL IOGURT S/ LACTOSA
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR FINGERS DE POLLASTRE S/ LACTOSA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÒS GALL D'INDI A LES FINES HERBES FRUITA DE TEMPORADA	9 ESPIRALS AMB Salsa de TOMÀQUET FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT S/ LACTOSA	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES SALSITXES DE PORC AL FORN AMB SALTAT DE VERDURES FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DE TEMPORADA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ARRÒS AMB Salsa de TOMÀQUET LLOM DE PORC ARREBOSSAT CASOLÀ AMB PATATES XIPS IOGURT S/ LACTOSA	24 SOPA DE LLETRES POLLASTRE A LA BARBACOA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	25 CREMA DE VERDURES GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB ALL I JULIVERT I MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA
28 LLACETS AMB RAIG D'OLI TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES IOGURT S/ LACTOSA	30 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SAMFAINA FRUITA DE TEMPORADA		

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

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

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



ABRIL 2025 - MENÚ SENSE LLEGUMS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE COLIFLOR I FORMATGE ----- CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÓS 3 DELÍCIES S/ PÈSOLS ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS ----- FRUITA DE TEMPORADA	3 PATATES ESTOFADES AMB VERDURES ----- CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	4 TRINXAT DE COL I PATATA ----- SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB ARRÓS INTEGRAL ----- IOGURT
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÓS ----- GALL D'INDI A LES FINES HERBES ----- FRUITA DE TEMPORADA	9 FIDEUS D'ARRÓS A LA SORRENTINA ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT	10 PATATES AMB TONYINA I OLIVES ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB SALTAT DE VERDURES ----- FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE AMB FIDEUS D'ARRÓS ----- TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA ----- FRUITA DE TEMPORADA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 ESPINACS SALTATS AMB ALLETS ----- TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ----- ARRÓS MELÓS DE CARBASSA ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES XIPS ----- IOGURT	24 SOPA DE LLETRES AMB FIDEUS D'ARRÓS ----- POLLASTRE A LA BARBACOA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	25 CREMA DE VERDURES ----- GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB ALL I JULIVERT I PATATES LAMINADES ----- FRUITA DE TEMPORADA
28 FIDEUS D'ARRÓS AMB SALS DE XAMPINYONS ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA S/ PÈSOLS ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- IOGURT	30 BLEDES AMB PATATA AL VAPOR ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SAMFAINA ----- FRUITA DE TEMPORADA		

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

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

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



ABRIL 2025 - MENÚ SENSE OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSÓ CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÓS AMB TONYINA I OLIVES HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB XAMPINYONS SALTATS FRUITA DE TEMPORADA	3 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	4 TRINXAT DE COL I PATATA SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB ARRÓS INTEGRAL IOGURT
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÓS GALL D'INDI A LES FINES HERBES FRUITA DE TEMPORADA	9 PASTA S/ OU AMB Salsa DE TOMÀQUET FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES SALSITXES DE PORC AL FORN AMB SALTAT DE VERDURES FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/ OU PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DE TEMPORADA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ARRÓS AMB Salsa DE TOMÀQUET LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES XIPS IOGURT	24 SOPA DE LLETRES(PASTA S/ OU) POLLASTRE A LA BARBACOA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	25 CREMA DE VERDURES GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB ALL I JULIVERT I MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA
28 PASTA S/ OU AMB Salsa DE XAMPINYONS S/ FORMATGE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA S/ MAIONESA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES IOGURT	30 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SAMFAINA FRUITA DE TEMPORADA		

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

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

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



ABRIL 2025 - MENÚ SENSE PEIX, MARISC NI MOL·LUSCS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE COLIFLOR I FORMATGE ----- CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÒS 3 DELÍCIES ----- HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB CARXOFES ARREBOSSADES CASOLANES ----- FRUITA DE TEMPORADA	3 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET ----- CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	4 TRINXAT DE COL I PATATA ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ARRÒS INTEGRAL ----- IOGURT
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR ----- NUGGETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES S/ ANXOVA ----- FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÒS S/ TONYINA ----- GALL D'INDI A LES FINES HERBES ----- FRUITA DE TEMPORADA	9 ESPIRALS A LA SORRENTINA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES ----- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB SALTAT DE VERDURES ----- FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE ----- TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA ----- FRUITA DE TEMPORADA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA ----- TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ----- ARRÒS MELÓS DE CARBASSA ----- LLIBRETS DE LLOM AMB PATATES XIPS ----- POSTRE ESPECIAL	24 SOPA DE LLETRES ----- POLLASTRE A LA BARBACOA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES S/ ANXOVA ----- FRUITA DE TEMPORADA	25 CREMA DE VERDURES ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB MONGETES SEQUES SALTADES ----- FRUITA DE TEMPORADA
28 LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES S/ ANXOVA ----- IOGURT	30 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL ----- LLOM DE PORC AL FORN AMB SAMFAINA ----- FRUITA DE TEMPORADA		

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

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

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



ABRIL 2025 - MENÚ SENSE PORC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE COLIFLOR I FORMATGE CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÒS 3 DELÍCIES HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AL FORN AMB CARXOFES ARREBOSSADES FRUITA DE TEMPORADA	3 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	4 TRINXAT DE COL I PATATA SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB ARRÒS INTEGRAL IOGURT
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR NUGGETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÒS GALL D'INDI A LES FINES HERBES FRUITA DE TEMPORADA	9 ESPIRALS A LA SORRENTINA FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES SALSITXES DE POLLASTRE AL FORN AMB SALTAT DE VERDURES FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DE TEMPORADA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ARRÒS MELÓS DE CARBASSA VARETES DE PEIX AMB PATATES XIPS POSTRE ESPECIAL	24 SOPA DE VERDURES AMB LLETRES POLLASTRE A LA BARBACOA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	25 CREMA DE VERDURES GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB ALL I JULIVERT I MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA
28 LLACETS AMB Salsa DE XAMPINYONS TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES IOGURT	30 CIGRONS AMB ESPINACS FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SAMFAINA FRUITA DE TEMPORADA		

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

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

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

