

# GENER 2025 - MENÚ BASAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 <b>VACANCES DE NADAL</b>	2 <b>VACANCES DE NADAL</b>	3 <b>VACANCES DE NADAL</b>
6 <b>VACANCES DE NADAL</b>	7 <b>VACANCES DE NADAL</b>	8 LLACETS AMB SALSINA DE TOMÀQUET BUNYOLS DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	9 CREMA DE CARBASSÓ POLLASTRE A LA LLIMONA AMB PATATES LAMINADES FRUITA DE TEMPORADA	10 ARRÒS 3 DELÍCIES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT
13 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	14 MENESTRA DE VERDURES SALSITXES DE PORC AMB SALSINA DE TOMÀQUET I ARRÒS INTEGRAL PRÉSSEC EN EL SEU SUC	15 SOPA D'AU AMB FIDEUS VEDELLA ESTOFADA AMB VERDURETES I PATATES FRUITA DE TEMPORADA	16 ARRÒS AMB VERDURES TENDRES PEIX FRESC DE TEMPORADA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT	17 PATATES ESTOFADES AMB CIGRONS PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA
20 ARRÒS A LA NAPOLITANA CROQUETES DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	21 MACARRONS A LA CARBONARA BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL DOLÇ POLLASTRE ROSTIT AMB BONIATO IOGURT	23 CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS HAMBURGUESA MIXTA AMB XAMPINYONS SALTATS FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE VERDURES TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA DE TEMPORADA
27 ESPIRALS AMB SALSINA DE CARBASSA FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	28 SOPA MINISTRONE TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	29 ARRÒS DE MUNTANYA CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB SAMFAINA PERA EN EL SEU SUC	30 AMANIDA DE PATATA, BLAT DE MORO I TONYINA MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA IOGURT	31 MONGETES BLANQUES ESTOFADES POLLASTRE A L'ALLET 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

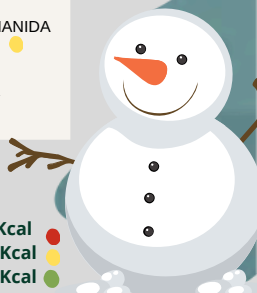
Tots els menús de REVISa han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

PEIX FRESC 1 COP AL MES

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



# GENER 2025 - MENÚ SENSE CARN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 <b>VACANCES DE NADAL</b>	2 <b>VACANCES DE NADAL</b>	3 <b>VACANCES DE NADAL</b>
6 <b>VACANCES DE NADAL</b>	7 <b>VACANCES DE NADAL</b>	8 LLACETS AMB SALSINA DE TOMÀQUET BUNYOLS DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	9 CREMA DE CARBASSÓ <b>TRUITA A LA FRANCESA</b> AMB PATATES LAMINADES FRUITA DE TEMPORADA	10 ARRÒS 3 DELÍCIES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT
13 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	14 MENESTRA DE VERDURES <b>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB ARRÒS INTEGRAL</b> PRÉSSEC EN EL SEU SUC	15 <b>SOPA DE VERDURES AMB FIDEUS</b> <b>HEURA AL FORN</b> AMB VERDURETES I PATATES FRUITA DE TEMPORADA	16 ARRÒS AMB VERDURES TENDRES PEIX FRESC DE TEMPORADA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT	17 PATATES ESTOFADES AMB CIGRONS <b>HAMBURGUESA DE VERDURES AL FORN</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA
20 ARRÒS A LA NAPOLITANA <b>CROQUETES D'ESPINACS</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	21 <b>MACARRONS A LA CARBONARA DE BRÒQUIL</b> BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 MONGETA VERDA SALTADA AMB PATATA ( S/ PERNIL DOLÇ ) <b>TOFU AMB VERDURES</b> IOGURT	23 CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS <b>HAMBURGUESA DE VERDURES</b> AMB XAMPINYONS SALTATS FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE VERDURES TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA DE TEMPORADA
27 ESPIRALS AMB SALSINA DE CARBASSA FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	28 SOPA MINISTRONE TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	29 <b>ARRÒS 3 DELÍCIES</b> <b>HAMBURGUESA DE VERDURES</b> AMB SAMFAINA PERA EN EL SEU SUC	30 AMANIDA DE PATATA, BLAT DE MORO I TONYINA <b>MANDONGUILLES DE PEIX A LA JARDINERA</b> IOGURT	31 MONGETES BLANQUES ESTOFADES <b>TRUITA A LA FRANCESA</b> 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

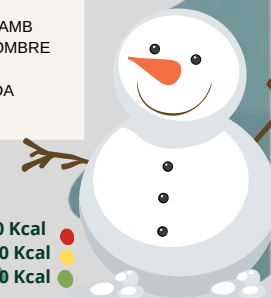
Tots els menús de REVISa han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

PEIX FRESC 1 COP AL MES

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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 <b>VACANCES DE NADAL</b>	2 <b>VACANCES DE NADAL</b>	3 <b>VACANCES DE NADAL</b>
6 <b>VACANCES DE NADAL</b>	7 <b>VACANCES DE NADAL</b>	8 LLACETS AMB ORENGA I RAIG D'OLI ----- LLOM DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- FRUITA PERMESA	9 CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA ----- POLLASTRE A LA LLIMONA AMB PATATES LAMINADES ----- FRUITA PERMESA	10 ARRÒS AMB TRUITA I OLIVES ----- SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE
13 LLENTIES AMB RAIG D'OLI (SENSE TOMÀQUET) ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- FRUITA PERMESA	14 ESPINACS SALTATS AMB UN ALLET ----- LLOM DE PORC S/ TOMÀQUET I ARRÒS INTEGRAL ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	15 SOPA D'AU AMB FIDEUS ----- PIT DE GALL D'INDI AL FORN AMB PATATES ----- FRUITA PERMESA	16 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES ----- PEIX FRESC DE TEMPORADA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	17 BRÒQUIL AMB PATATES ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- FRUITA PERMESA
20 ARRÒS AMB ORENGA I RAIG D'OLI ----- PIT DE GALL D'INDI AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA PERMESA	21 MACARRONS A LA CARBONARA S/ CEBA ----- BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAMS ----- FRUITA PERMESA	22 BRÒQUIL AL VAPOR ----- POLLASTRE A LA PLANXA AMB PATATA ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	23 ESPINACS SALTADES AMB PATATES ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS ----- FRUITA PERMESA	24 CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA ----- TRUITA DE PATATA S/ CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE
27 ESPIRALS AMB ORENGA I RAIG D'OLI ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- FRUITA PERMESA	28 SOPA D'AU AMB LLETRES ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	29 ARRÒS AMB TRUITA I OLIVES ----- CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB ENCIAM AMANIT ----- FRUITA PERMESA	30 AMANIDA DE PATATA, TONYINA I OLIVES (S/ TOMÀQUET) ----- PIT DE GALL D'INDI AL FORN AMB ENCIAM AMANIT ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	31 BLEDES AMB PATATA ----- POLLASTRE A L'ALLET 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 CARNES DE PROXIMITAT

PEIX FRESC I COP AL MES

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



# GENER 2025 - MENÚ SENSE FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 <b>VACANCES DE NADAL</b>	2 <b>VACANCES DE NADAL</b>	3 <b>VACANCES DE NADAL</b>
6 <b>VACANCES DE NADAL</b>	7 <b>VACANCES DE NADAL</b>	8 LLACETS AMB SALSINA DE TOMÀQUET ----- <b>LLOM DE PORC AL FORN</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- FRUITA DE TEMPORADA	9 CREMA DE CARBASSÓ ----- POLLASTRE A LA LLI MONA AMB PATATES LAMINADES ----- FRUITA DE TEMPORADA	10 ARRÒS 3 DELÍCIES ----- SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- IOGURT
13 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	14 MENESTRA DE VERDURES ----- SALSITXES DE PORC AMB SALSINA DE TOMÀQUET I ARRÒS INTEGRAL ----- PRÉSSEC EN EL SEU SUC	15 SOPA D'AU AMB FIDEUS ----- VEDELLA ESTOFADA AMB VERDURETES I PATATES ----- FRUITA DE TEMPORADA	16 ARRÒS AMB VERDURES TENDRES ----- PEIX FRESC DE TEMPORADA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- IOGURT	17 PATATES ESTOFADES AMB CIGRONS ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA
20 ARRÒS A LA NAPOLITANA ----- <b>PIT DE GALL D'INDI AL FORN</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	21 MACARRONS A LA CARBONARA ----- BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA DE TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	22 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL DOLÇ ----- POLLASTRE ROSTIT AMB BONIATO ----- IOGURT	23 CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS ----- HAMBURGUESA MIXTA AMB XAMPINYONS SALTATS ----- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE VERDURES ----- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- FRUITA DE TEMPORADA
27 ESPIRALS AMB SALSINA DE CARBASSA ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- FRUITA DE TEMPORADA	28 SOPA MINISTRONE ----- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	29 ARRÒS DE MUNTANYA ----- CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB SAMFAINA ----- PERA EN EL SEU SUC	30 AMANIDA DE PATATA, BLAT DE MORO I TONYINA ----- MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA ----- IOGURT	31 MONGETES BLANQUES ESTOFADES ----- POLLASTRE A L'ALLET 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

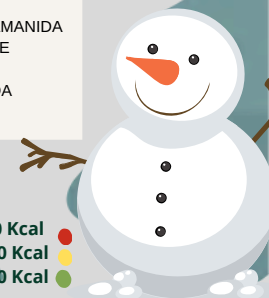
Tots els menús de REVISa han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal  
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

PEIX FRESC I COP AL MES

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



# GENER 2025 - MENÚ SENSE GLUTEN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 <b>VACANCES DE NADAL</b>	2 <b>VACANCES DE NADAL</b>	3 <b>VACANCES DE NADAL</b>
6 <b>VACANCES DE NADAL</b>	7 <b>VACANCES DE NADAL</b>	8 PASTA S/ GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀQUET LLOM DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	9 CREMA DE CARBASSÓ POLLASTRE A LA LLIMONA AMB PATATES LAMINADES FRUITA DE TEMPORADA	10 ARRÒS 3 DELÍCIES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT
13 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	14 MENESTRA DE VERDURES SALSITXES DE PORC AMB SALSA DE TOMÀQUET I ARRÒS INTEGRAL PRÉSSEC EN EL SEU SUC	15 SOPA D'AU AMB FIDEUS S/ GLUTEN VEDELLA ESTOFADA AMB VERDURETES I PATATES FRUITA DE TEMPORADA	16 ARRÒS AMB VERDURES TENDRES PEIX FRESC DE TEMPORADA ( ENFARINAT AMB FARINA DE BLAT DE MORO ) AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT	17 PATATES ESTOFADES AMB CIGRONS PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA
20 ARRÒS A LA NAPOLITANA CROQUETES S/ GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	21 MACARRONS A LA CARBONARA S/ GLUTEN BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL DOLÇ POLLASTRE ROSTIT AMB BONIATO IOGURT	23 CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS HAMBURGUESA MIXTA AMB XAMPINYONS SALTATS FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE VERDURES TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA DE TEMPORADA
27 PASTA S/ GLUTEN AMB SALSA DE CARBASSA FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	28 SOPA MINISTRONE S/ GLUTEN TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	29 ARRÒS DE MUNTANYA CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB SAMFAINA PERA EN EL SEU SUC	30 AMANIDA DE PATATA, BLAT DE MORO I TONYINA MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA IOGURT	31 MONGETES BLANQUES ESTOFADES POLLASTRE A L'ALLET 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 CARNES DE PROXIMITAT

PEIX FRESC I COP AL MES

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



# GENER 2025 - MENÚ SENSE GLUTEN NI LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 <b>VACANCES DE NADAL</b>	2 <b>VACANCES DE NADAL</b>	3 <b>VACANCES DE NADAL</b>
6 <b>VACANCES DE NADAL</b>	7 <b>VACANCES DE NADAL</b>	8 PASTA S/ GLUTEN AMB SALSINA DE TOMÀQUET LLOM DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	9 CREMA DE CARBASSÓ POLLASTRE A LA LLIMONA AMB PATATES LAMINADES FRUITA DE TEMPORADA	10 ARRÒS 3 DELÍCIES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IÒGURT S/ LACTOSA
13 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	14 MENESTRA DE VERDURES SALSITXES DE PORC AMB SALSINA DE TOMÀQUET I ARRÒS INTEGRAL PRÉSSEC EN EL SEU SUC	15 SOPA D'AU AMB FIDEUS S/ GLUTEN VEDELLA ESTOFADA AMB VERDURETES I PATATES FRUITA DE TEMPORADA	16 ARRÒS AMB VERDURES TENDRES PEIX FRESC DE TEMPORADA ( ENFARINAT AMB FARINA DE BLAT DE MORO ) AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IÒGURT S/ LACTOSA	17 PATATES ESTOFADES AMB CIGRONS PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA
20 ARRÒS A LA NAPOLITANA PIT DE GALL D'INDI AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	21 MACARRONS S/ GLUTEN SALTATS AMB BACÓ BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL DOLÇ POLLASTRE ROSTIT AMB BONIATO IÒGURT S/ LACTOSA	23 CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS HAMBURGUESA MIXTA AMB XAMPINYONS SALTATS FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE VERDURES TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA DE TEMPORADA
27 PASTA S/ GLUTEN AMB SALSINA DE TOMÀQUET FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	28 SOPA MINISTRONE S/ GLUTEN TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	29 ARRÒS DE MUNTANYA CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB SAMFAINA PERA EN EL SEU SUC	30 AMANIDA DE PATATA, BLAT DE MORO I TONYINA MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA IÒGURT S/ LACTOSA	31 MONGETES BLANQUES ESTOFADES POLLASTRE A L'ALLET 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 CARNES DE PROXIMITAT

PEIX FRESC 1 COP AL MES

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



# GENER 2025 - MENÚ SENSE GLUTEN, LACTOSA NI FRUCTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 <b>VACANCES DE NADAL</b>	2 <b>VACANCES DE NADAL</b>	3 <b>VACANCES DE NADAL</b>
6 <b>VACANCES DE NADAL</b>	7 <b>VACANCES DE NADAL</b>	8 PASTA S/ GLUTEN AMB ORENGA I RAIG D'OLI LLOM DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA PERMESA	9 CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA POLLASTRE A LA LLIMONA AMB PATATES LAMINADES FRUITA PERMESA	10 ARRÒS AMB TRUITA I OLIVES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT NATURAL S/ LACTOSA
13 LLENTIES AMB RAIG D'OLI (SENSE TOMÀQUET) TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA PERMESA	14 ESPINACS SALTATS AMB UN ALLET LLOM DE PORC S/ TOMÀQUET I ARRÒS INTEGRAL IOGURT NATURAL S/LACTOSA	15 SOPA D'AU AMB PASTA S/ GLUTEN PIT DE GALL D'INDI AL FORN AMB PATATES FRUITA PERMESA	16 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES PEIX FRESC DE TEMPORADA ENFARINAT AMB FARINA DE BLAT DE MORO AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT NATURAL S/ LACTOSA	17 BRÒQUIL AMB PATATES PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA PERMESA
20 ARRÒS AMB ORENGA I RAIG D'OLI PIT DE GALL D'INDI AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA PERMESA	21 MACARRONS S/ GLUTEN SALTATS AMB BACÓ S/ SALSÀ BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA PERMESA	22 BRÒQUIL AL VAPOR POLLASTRE A LA PLANXA AMB PATATA IOGURT NATURAL S/ LACTOSA	23 ESPINACS SALTADES AMB PATATES LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS FRUITA PERMESA	24 CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA TRUITA DE PATATA S/ CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT NATURAL S/ LACTOSA
27 ESPIRALS AMB ORENGA I RAIG D'OLI FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA PERMESA	28 SOPA D'AU AMB PASTA S/ GLUTEN TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES IOGURT NATURAL S/ LACTOSA	29 ARRÒS AMB TRUITA I OLIVES CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB ENCIAM AMANIT FRUITA PERMESA	30 AMANIDA DE PATATA, TONYINA I OLIVES (S/ TOMÀQUET) PIT DE GALL D'INDI AL FORN AMB ENCIAM AMANIT IOGURT NATURAL S/ LACTOSA	31 BLEDES AMB PATATA POLLASTRE A L'ALLET 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 CARNES DE PROXIMITAT

PEIX FRESC I COP AL MES

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



# GENER 2025 - MENÚ SENSE LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 <b>VACANCES DE NADAL</b>	2 <b>VACANCES DE NADAL</b>	3 <b>VACANCES DE NADAL</b>
6 <b>VACANCES DE NADAL</b>	7 <b>VACANCES DE NADAL</b>	8 LLACETS AMB SALSINA DE TOMÀQUET ----- <b>LLOM DE PORC AL FORN</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- FRUITA DE TEMPORADA	9 CREMA DE CARBASSÓ ----- POLLASTRE A LA LLIMONA AMB PATATES LAMINADES ----- FRUITA DE TEMPORADA	10 ARRÒS 3 DELÍCIES ----- SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- <b>IOGURT S/ LACTOSA</b>
13 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	14 MENESTRA DE VERDURES ----- SALSITXES DE PORC AMB SALSINA DE TOMÀQUET I ARRÒS INTEGRAL ----- PRÉSSEC EN EL SEU SUC	15 SOPA D'AU AMB FIDEUS ----- VEDELLA ESTOFADA AMB VERDURETES I PATATES ----- FRUITA DE TEMPORADA	16 ARRÒS AMB VERDURES TENDRES ----- PEIX FRESC DE TEMPORADA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- <b>IOGURT S/ LACTOSA</b>	17 PATATES ESTOFADES AMB CIGRONS ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA
20 ARRÒS A LA NAPOLITANA ----- <b>PIT DE GALL D'INDI AL FORN</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	21 <b>MACARRONS SALTATS AMB BACÓ (SENSE SALSINA)</b> ----- BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA DE TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	22 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL DOLÇ ----- POLLASTRE ROSTIT AMB BONIATO ----- <b>IOGURT S/ LACTOSA</b>	23 CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS ----- HAMBURGUESA MIXTA AMB XAMPINYONS SALTATS ----- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE VERDURES ----- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- FRUITA DE TEMPORADA
27 ESPIRALS <b>AMB SALSINA DE TOMÀQUET</b> ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- FRUITA DE TEMPORADA	28 SOPA MINISTRONE ----- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	29 ARRÒS DE MUNTANYA ----- CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB SAMFAINA ----- PERA EN EL SEU SUC	30 AMANIDA DE PATATA, BLAT DE MORO I TONYINA ----- MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA ----- <b>IOGURT S/ LACTOSA</b>	31 MONGETES BLANQUES ESTOFADES ----- POLLASTRE A L'ALLET 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 CARNES DE PROXIMITAT

PEIX FRESC 1 COP AL MES

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





# GENER 2025 - MENÚ SENSE LLEGUMS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 <b>VACANCES DE NADAL</b>	2 <b>VACANCES DE NADAL</b>	3 <b>VACANCES DE NADAL</b>
6 <b>VACANCES DE NADAL</b>	7 <b>VACANCES DE NADAL</b>	8 FIDEUS D'ARRÓS AMB SALSAS DE TOMÀQUET LLOM DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	9 CREMA DE CARBASSÓ POLLASTRE A LA LLIMONA AMB PATATES LAMINADES FRUITA DE TEMPORADA	10 ARRÓS 3 DELÍCIES ( S/ PÈSOLS) SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT
13 PATATES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	14 BLEDES AL VAPOR LLOM DE PORC AMB SALSAS DE TOMÀQUET I ARRÓS INTEGRAL PRÉSSEC EN EL SEU SUC	15 SOPA D'AU AMB FIDEUS VEDELLA ESTOFADA AMB VERDURETES I PATATES ( S/ PÈSOLS) FRUITA DE TEMPORADA	16 ARRÓS SALTAT AMB BLEDES PEIX FRESC DE TEMPORADA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT	17 PATATES ESTOFADES AMB VERDURES PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA
20 ARRÓS A LA NAPOLITANA PIT DE GALL D'INDI AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	21 FIDEUS D'ARRÓS A LA CARBONARA BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 BRÒQUIL AL VAPOR POLLASTRE ROSTIT AMB BONIATO IOGURT	23 ESPINACS SALTADES AMB PATATES LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE VERDURES TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA DE TEMPORADA
27 FIDEUS D'ARRÓS AMB SALSAS DE CARBASSA FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	28 SOPA MINISTRONE TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	29 ARRÓS DE MUNTANYAS/ P'RSOLS CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB SAMFAINA PERA EN EL SEU SUC	30 AMANIDA DE PATATA, BLAT DE MORO I TONYINA PIT DE GALL D'INDI AL FORN A LA JARDINERA S/ PÈSOLS IOGURT	31 BRÒQUIL AL VAPOR POLLASTRE A L'ALLET 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 CARNES DE PROXIMITAT

PEIX FRESC 1 COP AL MES

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



# GENER 2025 - MENÚ SENSE OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 <b>VACANCES DE NADAL</b>	2 <b>VACANCES DE NADAL</b>	3 <b>VACANCES DE NADAL</b>
6 <b>VACANCES DE NADAL</b>	7 <b>VACANCES DE NADAL</b>	8 PASTA S/ OU AMB SALSAS DE TOMÀQUET LLOM DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	9 CREMA DE CARBASSÓ POLLASTRE A LA LLIMONA AMB PATATES LAMINADES FRUITA DE TEMPORADA	10 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT
13 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	14 MENESTRA DE VERDURES SALSITXES DE PORC AMB SALSAS DE TOMÀQUET I ARRÒS INTEGRAL PRÉSSEC EN EL SEU SUC	15 SOPA D'AU AMB PASTA S/ OU VEDELLA ESTOFADA AMB VERDURETES I PATATES FRUITA DE TEMPORADA	16 ARRÒS AMB VERDURES TENDRES PEIX FRESC DE TEMPORADA ENFARINAT S/ OU AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT	17 PATATES ESTOFADES AMB CIGRONS PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA
20 ARRÒS A LA NAPOLITANA PIT DE GALL D'INDI AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	21 PASTA S/ OU A LA CARBONARA BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL DOLÇ POLLASTRE ROSTIT AMB BONIATO IOGURT	23 CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS HAMBURGUESA MIXTA AMB XAMPINYONS SALTATS FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE VERDURES LLOM DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA DE TEMPORADA
27 PASTA S/ OU AMB SALSAS DE CARBASSA ( S/ FORMATGE) FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	28 SOPA MINISTRONE S/ OU PIT DE GALL D'INDI A LES FINES HERBES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	29 ARRÒS DE MUNTANYA CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB SAMFAINA PERA EN EL SEU SUC	30 AMANIDA DE PATATA, BLAT DE MORO I TONYINA MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA IOGURT	31 MONGETES BLANQUES ESTOFADES POLLASTRE A L'ALLET 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 CARNES DE PROXIMITAT

PEIX FRESC 1 COP AL MES

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



# GENER 2025 - MENÚ SENSE PEIX, MARISC I MOL·LUSCS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 <b>VACANCES DE NADAL</b>	2 <b>VACANCES DE NADAL</b>	3 <b>VACANCES DE NADAL</b>
6 <b>VACANCES DE NADAL</b>	7 <b>VACANCES DE NADAL</b>	8 LLACETS AMB SALSINA DE TOMÀQUET ----- <b>LLOM DE PORC AL FORN</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- FRUITA DE TEMPORADA	9 CREMA DE CARBASSÓ ----- POLLASTRE A LA LLIMONA AMB PATATES LAMINADES ----- FRUITA DE TEMPORADA	10 ARRÒS 3 DELÍCIES ----- <b>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- IOGURT
13 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	14 MENESTRA DE VERDURES ----- SALSITXES DE PORC AMB SALSINA DE TOMÀQUET I ARRÒS INTEGRAL ----- PRÉSSEC EN EL SEU SUC	15 SOPA D'AU AMB FIDEUS ----- VEDELLA ESTOFADA AMB VERDURETES I PATATES ----- FRUITA DE TEMPORADA	16 ARRÒS AMB VERDURES TENDRES ----- <b>PIT DE GALL D'INDI AL FORN</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- IOGURT	17 PATATES ESTOFADES AMB CIGRONS ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA
20 ARRÒS A LA NAPOLITANA ----- <b>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	21 MACARRONS A LA CARBONARA ----- <b>LLOM DE PORC A LA PLANXA</b> I AMANIDA DE TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	22 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL DOLÇ ----- POLLASTRE ROSTIT AMB BONIATO ----- IOGURT	23 CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS ----- HAMBURGUESA MIXTA AMB XAMPINYONS SALTATS ----- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE VERDURES ----- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- FRUITA DE TEMPORADA
27 ESPIRALS AMB SALSINA DE CARBASSA ----- <b>PIT DE GALL D'INDI AL FORN</b> AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- FRUITA DE TEMPORADA	28 SOPA MINISTRONE ----- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	29 ARRÒS DE MUNTANYA ----- CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB SAMFAINA ----- PERA EN EL SEU SUC	30 <b>AMANIDA DE PATATA, BLAT DE MORO I OLIVES)</b> ----- MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA ----- IOGURT	31 MONGETES BLANQUES ESTOFADES ----- POLLASTRE A L'ALLET 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 CARNES DE PROXIMITAT

PEIX FRESC I COP AL MES

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



# GENER 2025 - MENÚ SENSE PORC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
		1 <b>VACANCES DE NADAL</b>	2 <b>VACANCES DE NADAL</b>	3 <b>VACANCES DE NADAL</b>
6 <b>VACANCES DE NADAL</b>	7 <b>VACANCES DE NADAL</b>	8 LLACETS AMB SALSINA DE TOMÀQUET BUNYOLS DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	9 CREMA DE CARBASSÓ POLLASTRE A LA LLIMONA AMB PATATES LAMINADES FRUITA DE TEMPORADA	10 ARRÒS 3 DELÍCIES SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT
13 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	14 MENESTRA DE VERDURES SALSITXES DE POLLASTRE AMB SALSINA DE TOMÀQUET I ARRÒS INTEGRAL PRÉSSEC EN EL SEU SUC	15 SOPA DE VERDURES AMB FIDEUS VEDELLA ESTOFADA AMB VERDURETES I PATATES FRUITA DE TEMPORADA	16 ARRÒS AMB VERDURES TENDRES PEIX FRESC DE TEMPORADA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT	17 PATATES ESTOFADES AMB CIGRONS PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA
20 ARRÒS A LA NAPOLITANA CROQUETES DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	21 MACARRONS A LA CARBONARA DE BRÒQUIL BACALLÀ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	22 MONGETA VERDA SALTADA AMB PASTANAGA I OLI POLLASTRE ROSTIT AMB MONIATO IOGURT	23 CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS HAMBURGUESA DE VERDURES AMB XAMPINYONS SALTATS FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE VERDURES TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA DE TEMPORADA
27 ESPIRALS AMB SALSINA DE CARBASSA FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	28 SOPA MINISTRONE TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	29 ARRÒS DE MUNTANYA HAMBURGUESA DE VERDURES AMB SAMFAINA PERA EN EL SEU SUC	30 AMANIDA DE PATATA, BLAT DE MORO I TONYINA MANDONGUILLES DE PEIX A LA JARDINERA IOGURT	31 MONGETES BLANQUES ESTOFADES POLLASTRE A L'ALLET 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 CARNES DE PROXIMITAT

PEIX FRESC I COP AL MES

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

