

JUNY 2025 - MENÚ BASAL

DILLUNS

2

LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES

CRESTES DE TONYINA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

9

MACARRONS A LA CARBONARA

SALSITXES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS

FRUITA DE TEMPORADA

16

ARRÒS A LA NAPOLITANA

RAVES DE CALAMAR AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

DIMARTS

3

CREMA DE BRÒQUIL

TRUITA DE PATATA I CEBÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA

FRUITA DE TEMPORADA

10

AMANIDA D'ARRÒS

CROQUETES DE BACALLÀ AMB ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

17

CREMA DE COLIFLOR I FORMATGE

TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

DIMECRES

4

ESPAGUETIS AL PESTO D'ESPINACS

LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT AMB CARBASSÓ SALTAT

FRUITA DE TEMPORADA

11

MONGETA VERDA AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA AMB XAMPINYONS SALTATS

IOGURT

18

CIGRONS SALTATS AMB PERNIL SERRÀ

CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB VERDURES SALTADES

FRUITA DE TEMPORADA

DIJOUS

5

WOK D'ARRÒS AMB VERDURES

PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA

IOGURT

12

MONGETES BLANQUES AMB BLAT DE MORO I OU DUR

MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

19

TRICOLOR DE VERDURES

POLLASTRE AMB VERDURETES I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

DIVENDRES

6

AMANIDA DE PATATA AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CARBASSÓ

CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB CEBÀ I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

20

FI DE CURS

AMANIDA D'ESPIRALS

HAMBURGUESA AMB PATATES FRÈGIDES

GELAT

JUNY 2025 - MENÚ SENSE CARN

DILLUNS

2
LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES

CRESTES DE TONYINA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

9
MACARRONS A LA CARBONARA
SENSE BACÓ

HAMBURGUESA DE VERDURES
AMB AMANIDA D'ENCiams

FRUITA DE TEMPORADA

16
ARRÒS A LA NAPOLITANA

RAVES DE CALAMAR AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

DIMARTS

3
CREMA DE BRÒQUIL

TRUITA DE PATATA I CEBÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA

FRUITA DE TEMPORADA

10
AMANIDA D'ARRÒS

CROQUETES DE BACALLÀ AMB ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

17
CREMA DE COLIFLOR I FORMATGE

TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

DIMECRES

4
ESPAGUETIS AL PESTO D'ESPINACS

HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AMB CARBASSÓ SALTAT

FRUITA DE TEMPORADA

11
MONGETA VERDA AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA AMB XAMPINYONS SALTATS

IOGURT

18
CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB VERDURES SALTADES

FRUITA DE TEMPORADA

DIJOUS

5
WOK D'ARRÒS AMB VERDURES

TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA

IOGURT

12
MONGETES BLANQUES AMB BLAT DE MORO I OU DUR

MANDONGUILLES DE PEIX A LA JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

19
TRICOLOR DE VERDURES

TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

DIVENDRES

6
AMANIDA DE PATATA AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

13
CREMA DE CARBASSÓ

TRUITA DE PATATA I CEBÀ AMB ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

20 **FI DE CURS**
AMANIDA D'ESPIRALS

HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AMB PATATES FREGIDES

GELAT

JUNY 2025 - MENÚ SENSE FRUCTOSA SORBITOL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

LLENTIES AMB RAIG D'OLI
D'OLIVA (SENSE VERDURES)

PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAMS

FRUITA PERMESA

3

CREMA DE BRÒQUIL

TRUITA DE PATATA S/ CEBA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

IOGURT NATURAL S/ SUCRE

4

ESPAGUETIS AL PESTO
D'ESPINACS

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB ALL I JULIVERT AMB
CARBASSÓ SALTAT

FRUITA PERMESA

5

ARRÒS SALTAT AMB BLEDES

PERNILETS DE POLLASTRE AL
FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I
OLIVES

IOGURT NATURAL S/ SUCRE

6

PATATA BULLIDA AMB TONYINA I
OLIVES

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA PERMESA

9

MACARRONS A LA CARBONARA
S/ CEBA

PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAMS

IOGURT NATURAL S/ SUCRE

10

ARRÒS AMB TONYINA

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
ENCIAM I OLIVES

FRUITA PERMESA

11

ESPINACS AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA AMB
XAMPINYONS SALTATS

IOGURT NATURAL S/ SUCRE

12

LLENTIES SOLES I OU DUR

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB ARRÒS

FRUITA PERMESA

13

CREMA DE CARBASSÓ

CONTRACUIXA DE POLLASTRE
S/ CEBA I ARRÒS INTEGRAL

IOGURT NATURAL S/ SUCRE

16

ARRÒS AMB ORENGA I RAIG
D'OLI

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

IOGURT NATURAL S/ SUCRE

17

CREMA DE COLIFLOR I
FORMATGE S/ CEBA

TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA PERMESA

18

LLENTIES SOLES AMB RAIG
D'OLI D'OLIVA

CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB
PATATA AL FORN

IOGURT NATURAL S/ SUCRE

19

BRÒQUIL AMB PATATA

POLLASTRE AL FORN S/
VERDURETES I AMANIDA
D'ENCIAM I COGOMBRE

FRUITA PERMESA

20

FI DE CURS

ESPIRALS AMB ORENGA I RAIG
D'OLI

PIT DE GALL D'INDI A LA
PLANXA AMB PATATES
FREGIDES

GELAT 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
CARNES DE
PROXIMITAT



JUNY 2025 - MENÚ SENSE FRUITS SECS

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

LLENTIES ESTOFADES AMB
VERDURES

CRESTES DE TONYINA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

3

CREMA DE BRÒQUIL

TRUITA DE PATATA I CEBÀ AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
REMOLATXA

FRUITA DE TEMPORADA

4

ESPAGUETIS AMB Salsa de
TOMÀQUET

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB ALL I JULIVERT AMB
CARBASSÓ SALTAT

FRUITA DE TEMPORADA

5

WOK D'ARRÒS AMB VERDURES

PERNILETS DE POLLASTRE AL
FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

IOGURT

6

AMANIDA DE PATATA AMB
TOMÀQUET I BLAT DE MORO

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

9

MACARRONS A LA CARBONARA

SALSITXES AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAMS

FRUITA DE TEMPORADA

10

AMANIDA D'ARRÒS

CROQUETES DE BACALLÀ AMB
ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

11

MONGETA VERDA AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA AMB
XAMPINYONS SALTATS

IOGURT

12

MONGETES BLANQUES AMB
BLAT DE MORO I OU DUR

MANDONGUILLES MIXTES A LA
JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CARBASSÓ

CONTRACUIXA DE POLLASTRE
AMB CEBÀ I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

16

ARRÒS A LA NAPOLITANA

RAVES DE CALAMAR AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

17

CREMA DE COLIFLOR I
FORMATGE

TRUITA DE CARBASSÓ AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB PERNIL
SERRÀ

CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB
VERDURES SALTADES

FRUITA DE TEMPORADA

19

TRICOLOR DE VERDURES

POLLASTRE AMB VERDURETES I
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

20

FI DE CURS

AMANIDA D'ESPIRALS

HAMBURGUESA AMB PATATES
FREGIDES

GELAT

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

La Salle
D'aquí
Quilòmetre zero a l'Escola

Revisa
Menjadors

JUNY 2025 - MENÚ SENSE GLUTEN

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

AMANIDA DE CIGRONS

CALAMARS A LA ROMANA
S/ GLUTEN AMB AMANIDA
D'ENCIAM I TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

3

CREMA DE BRÒQUIL

TRUITA DE PATATA I CEBA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
REMOLATXA

FRUITA DE TEMPORADA

4

PASTA S/ GLUTEN AL PESTO
D'ESPINACS

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB ALL I JULIVERT AMB
CARBASSÓ SALTAT

FRUITA DE TEMPORADA

5

WOK D'ARRÒS AMB VERDURES

PERNILETS DE POLLASTRE AL
FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

IOGURT

6

AMANIDA DE PATATA AMB
TOMÀQUET I BLAT DE MORO

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

9

PASTA S/ GLUTEN A LA
CARBONARA

SALSITXES AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAMS

FRUITA DE TEMPORADA

10

AMANIDA D'ARRÒS

CROQUETES S/ GLUTEN AMB
ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

11

MONGETA VERDA AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA AMB
XAMPINYONS SALTATS

IOGURT

12

MONGETES BLANQUES AMB
BLAT DE MORO I OU DUR

MANDONGUILLES MIXTES A LA
JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CARBASSÓ

CONTRACUIXA DE POLLASTRE
AMB CEBA I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

16

ARRÒS A LA NAPOLITANA

RAVES DE CALAMAR
CASOLANES AMB FARINA DE
BLAT DE MORO AMB AMANIDA
D'ENCIAM I PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

17

CREMA DE COLIFLOR I
FORMATGE

TRUITA DE CARBASSÓ AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB PERNIL
SERRÀ

CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB
VERDURES SALTADES

FRUITA DE TEMPORADA

19

TRICOLOR DE VERDURES

POLLASTRE AMB VERDURETES I
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

20

FI DE CURS

AMANIDA DE PASTA S/ GLUTEN

HAMBURGUESA AMB PATATES
FREGIDES

GELAT S/ GLUTEN

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

JUNY 2025 - MENÚ SENSE LACTOSA

DILLUNS

2
LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES

CRESTES DE TONYINA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

9
MACARRONS A LA NAPOLITANA

SALSITXES AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS

FRUITA DE TEMPORADA

16
ARRÒS A LA NAPOLITANA

RAVES DE CALAMAR AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

DIMARTS

3
CREMA DE BRÒQUIL

TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA

FRUITA DE TEMPORADA

10
AMANIDA D'ARRÒS

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

17
CREMA DE PORROS

TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

DIMECRES

4
ESPAGUETIS AMB Salsa de TOMÀQUET

LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT AMB CARBASSÓ SALTAT

FRUITA DE TEMPORADA

11
MONGETA VERDA AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA AMB XAMPINYONS SALTATS

Iogurt S/ LACTOSA

18
CIGRONS SALTATS AMB PERNIL SERRÀ

CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB VERDURES SALTADES

FRUITA DE TEMPORADA

DIJOUS

5
WOK D'ARRÒS AMB VERDURES

PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA

Iogurt S/ LACTOSA

12
MONGETES BLANQUES AMB BLAT DE MORO I OU DUR

MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

19
TRICOLOR DE VERDURES

POLLASTRE AMB VERDURETES I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

DIVENDRES

6
AMANIDA DE PATATA AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

13
CREMA DE CARBASSÓ

CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB CEBA I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

20
FI DE CURS

AMANIDA D'ESPIRALS

HAMBURGUESA AMB PATATES FRÈGIDES

GELAT S/ LACTOSA

JUNY 2025 - MENÚ SENSE LLEGUMS

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

ARRÒS AMB BLAT DE MORO I
TOMÀQUET

PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAM I
TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

3

CREMA DE BRÒQUIL

TRUITA DE PATATA I CEBA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
REMOLATXA

FRUITA DE TEMPORADA

4

FIDEUS D'ARRÒS AMB SALSA DE
TOMÀQUET

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB ALL I JULIVERT AMB
CARBASSÓ SALTAT

FRUITA DE TEMPORADA

5

WOK D'ARRÒS AMB VERDURES

PERNILETS DE POLLASTRE AL
FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

IOGURT

6

AMANIDA DE PATATA AMB
TOMÀQUET I BLAT DE MORO

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

9

FIDEUS D'ARRÒS A LA
CARBONARA

PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAMS

FRUITA DE TEMPORADA

10

AMANIDA D'ARRÒS

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

11

MONGETA VERDA AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA AMB
XAMPINYONS SALTATS

IOGURT

12

PATATES BULLIDES AMB BLAT
DE MORO I OU DUR

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB ARRÒS

FRUITA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CARBASSÓ

CONTRACUIXA DE POLLASTRE
AMB CEBA I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

16

ARRÒS A LA NAPOLITANA

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

17

CREMA DE COLIFLOR I
FORMATGE

TRUITA DE CARBASSÓ AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

18

ESPINACS AMB PATATA

CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB
VERDURES SALTADES

FRUITA DE TEMPORADA

19

TRICOLOR DE VERDURES

POLLASTRE AMB VERDURETES I
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

20

FI DE CURS

AMANIDA DE FIDEUS D'ARRÒS

PIT DE GALL D'INDI A LA
PLANXA AMB PATATES
FREGIDES

GELAT

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

La Salle
D'aquí
Quilòmetre zero a l'Escola

Revisa
Menjadors

JUNY 2025 - MENÚ SENSE OU

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

LLENTIES ESTOFADES AMB
VERDURES

PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAM I
TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

3

CREMA DE BRÒQUIL

HAMBURGUESA MIXTA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
REMOLATXA

FRUITA DE TEMPORADA

4

**PASTA S/ OU AMB Salsa de
TOMÀQUET**

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB ALL I JULIVERT AMB
CARBASSÓ SALTAT

FRUITA DE TEMPORADA

5

WOK D'ARRÒS AMB VERDURES

PERNILETS DE POLLASTRE AL
FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

IOGURT

6

AMANIDA DE PATATA AMB
TOMÀQUET I BLAT DE MORO

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

9

PASTA A LA CARBONARA S/ OU

SALSTIXES AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAMS

FRUITA DE TEMPORADA

10

AMANIDA D'ARRÒS

**LLUÇ AL FORN AMB ALL I
JULIVERT** AMB ENCIAM I BLAT
DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

11

MONGETA VERDA AMB PATATA

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB XAMPINYONS SALTATS

IOGURT

12

MONGETES BLANQUES AMB
BLAT DE MORO **S/ OU DUR**

MANDONGUILLES MIXTES A LA
JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CARBASSÓ

CONTRACUIXA DE POLLASTRE
AMB Ceba I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

16

ARRÒS A LA NAPOLITANA

RAVES DE CALAMAR AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

17

CREMA DE COLIFLOR I
FORMATGE

PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAM I
OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB PERNIL
SERRÀ

CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB
VERDURES SALTADES

FRUITA DE TEMPORADA

19

TRICOLOR DE VERDURES

POLLASTRE AMB VERDURETES I
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

20

FI DE CURS

AMANIDA DE PASTA S/ OU

**HAMBURGUESA AMB PATATES
FRÈGIDES**

GELAT

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

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

LLENTIES ESTOFADES AMB
VERDURES

PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAM I
TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

3

CREMA DE BRÒQUIL

TRUITA DE PATATA I CEBA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
REMOLATXA

FRUITA DE TEMPORADA

4

ESPAGUETIS AL PESTO
D'ESPINACS

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB ALL I JULIVERT AMB
CARBASSÓ SALTAT

FRUITA DE TEMPORADA

5

WOK D'ARRÒS AMB VERDURES

PERNILETS DE POLLASTRE AL
FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

IOGURT

6

AMANIDA DE PATATA AMB
TOMÀQUET I BLAT DE MORO

TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

9

MACARRONS A LA CARBONARA

SALSTXES AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAMS

FRUITA DE TEMPORADA

10

AMANIDA D'ARRÒS S/ TONYINA

PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA
AMB ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

11

MONGETA VERDA AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA AMB
XAMPINYONS SALTATS

IOGURT

12

MONGETES BLANQUES AMB
BLAT DE MORO I OU DUR

MANDONGUILLES MIXTES A LA
JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CARBASSÓ

CONTRACUIXA DE POLLASTRE
AMB CEBA I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

16

ARRÒS A LA NAPOLITANA

PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA
AMB ALL I JULIVERT AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

17

CREMA DE COLIFLOR I
FORMATGE

TRUITA DE CARBASSÓ AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB PERNIL
SERRÀ

CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB
VERDURES SALTADES

FRUITA DE TEMPORADA

19

TRICOLOR DE VERDURES

POLLASTRE AMB VERDURETES I
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

20

FI DE CURS

AMANIDA D'ESPIRALS

HAMBURGUESA AMB PATATES
FREGIDES

GELAT



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



JUNY 2025 - MENÚ SENSE PORC

DILLUNS

2

LLENTIES ESTOFADES AMB
VERDURES

CRESTES DE TONYINA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

9

MACARRONS A LA CARBONARA
AMB GALL D'INDI

SALSITXES DE POLLASTRE AL
FORN AMB AMANIDA D'ENCiams

FRUITA DE TEMPORADA

16

ARRÒS A LA NAPOLITANA

RAVES DE CALAMAR AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

DIMARTS

3

CREMA DE BRÒQUIL

TRUITA DE PATATA I CEBÀ AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
REMOLATXA

FRUITA DE TEMPORADA

10

AMANIDA D'ARRÒS

CROQUETES DE BACALLÀ AMB
ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

17

CREMA DE COLIFLOR I
FORMATGE

TRUITA DE CARBASSÓ AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

DIMECRES

4

ESPAGUETIS AL PESTO
D'ESPINACS

HAMBURGUESA DE COLIFLOR I
FORMATGE AMB CARBASSÓ
SALTAT

FRUITA DE TEMPORADA

11

MONGETA VERDA AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA AMB
XAMPINYONS SALTATS

IOGURT

18

CIGRONS SALTATS AMB
ESPINACS

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
VERDURES SALTADES

FRUITA DE TEMPORADA

DIJOUS

5

WOK D'ARRÒS AMB VERDURES

PERNILETS DE POLLASTRE AL
FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

IOGURT

12

MONGETES BLANQUES AMB
BLAT DE MORO I OU DUR

MANDONGUILLES DE PEIX A LA
JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

19

TRICOLOR DE VERDURES

POLLASTRE AMB VERDURETES I
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

DIVENDRES

6

AMANIDA DE PATATA AMB
TOMÀQUET I BLAT DE MORO

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CARBASSÓ

CONTRACUIXA DE POLLASTRE
AMB CEBÀ I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

20

FI DE CURS

AMANIDA D'ESPIRALS

HAMBURGUESA DE COLIFLOR I
FORMATGE AMB PATATES
FREGIDES

GELAT