

MARÇ 2025 - MENÚ BASAL

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3

FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ

4

BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR ●
BUNYOLS DE BACALLÀ AMB AMANIDA
D'ENCIAM I COGOMBRE ●
FRUITA DE TEMPORADA

5

LLENTIES ESTOFADES AMB
CARBASSÓ ●
FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ●
FRUITA DE TEMPORADA

6

SOPA D'AU AMB FIDEUS ●
PERNILETS DE POLLASTRE AMB
VERDURETES ●
FRUITA DE TEMPORADA

7

ARRÒS DE VERDURES ●
TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ●
IOGURT

10

ESPIRALS A LA CARBONARA ●
ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB
HORTALISSES ●
FRUITA DE TEMPORADA

11

CREMA DE VERDURES DE
PRIMAVERA ●
TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB
ALBERGÍNIA AL FORN ●
FRUITA DE TEMPORADA

12

MONGETES BLANQUES ESTOFADES ●
POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA
D'ENCIAM I TOMÀQUET ●
IOGURT

13

ARRÒS A LA NAPOLITANA ●
SALSITXES DE PORC AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ●
FRUITA DE TEMPORADA

14

TRICOLOR DE VERDURES ●
GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB
SALSA VERDA I ARRÒS INTEGRAL ●
FRUITA DE TEMPORADA

17

LLACETS AMB SALS DE TOMÀQUET ●
LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I
AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ●
FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS ●
CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ●
IOGURT

19

SOPA MINISTRONE ●
POLLASTRE A L'ALLET AMB PURÉ DE
PATATES ●
FRUITA DE TEMPORADA

20

MINISTRA DE VERDURES ●
HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB
COUS COUS ●
FRUITA DE TEMPORADA

21

ARRÒS DE PEIX ●
TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ●
FRUITA DE TEMPORADA

24

CREMA DE PASTANAGA ●
ESTOFAT DE PORC AMB PATATES ●
FRUITA DE TEMPORADA

25

AMANIDA DE LLENTIES ●
TRUITA DE PATATA I CEBA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ●
FRUITA DE TEMPORADA

26

MONGETA VERDA I PATATA SALTADA
AMB PERNIL SALAT ●
MANDONGUILLES MIXTES A LA
JARDINERA ●
FRUITA DE TEMPORADA

27

JORNADA GASTRONÒMICA DE XINA
WOK D'ARRÒS AMB VERDURES ●
POLLASTRE FREGIT A LA LLIMONA
AMB TEMPURA DE VERDURES ●
FLAM XINÈS AMB NATA

28

MACARRONS A LA CREMA DE
FORMATGE ●
DAUS DE RAP ARREBOSSATS AMB
AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ●
FRUITA DE TEMPORADA

31

ESPAGUETIS A LA MARINERA ●
TRUITA A LA FRANCESA AMB PERNIL
DOLÇ I AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE ●
FRUITA DE TEMPORADA

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

FRUITES DE
TEMPORADA

AVIRAM I
CARNS DE
PROXIMITAT

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



MARÇ 2025 - MENÚ SENSE CARN

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3

**FESTIU DE
LLIURE
DISPOSICIÓ**

4

BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR
BUNYOLS DE BACALLÀ AMB AMANIDA
D'ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA DE TEMPORADA

5

LLENTIES ESTOFADES AMB
CARBASSÓ
FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA
FRUITA DE TEMPORADA

6

SOPA DE VERDURES AMB FIDEUS
HAMBURGUESA DE COLIFLOR I
FORMATGE AL FORN AMB AMANIDA
D'ENCIAMS
FRUITA DE TEMPORADA

7

ARRÒS DE VERDURES
TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES
IOGURT

10

ESPIRALS A LA CARBONARA DE
BRÒQUIL
LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA
D'ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA DE TEMPORADA

11

CREMA DE VERDURES DE
PRIMAVERA
TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB
ALBERGÍNIA AL FORN
FRUITA DE TEMPORADA

12

MONGETES BLANQUES ESTOFADES
HAMBURGUESA DE VERDURES AMB
AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET
I OGURT

13

ARRÒS A LA NAPOLITANA
TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES
FRUITA DE TEMPORADA

14

TRICOLOR DE VERDURES
GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB
SALSA VERDA I ARRÒS INTEGRAL
FRUITA DE TEMPORADA

17

LLACETS AMB SALS DE TOMÀQUET
LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I
AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA
FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS
TRUITA D'ALBERGÍNIA AMB AMANIDA
D'ENCIAM I OLIVES
I OGURT

19

SOPA MINISTRONE
GALL DE "SANT PEDRO" AL FORN AMB
PURÉ DE PATATES
FRUITA DE TEMPORADA

20

MINISTRA DE VERDURES
HAMBURGUESA DE COLIFLOR I
FORMATGE AL FORN AMB COUS
COUS
FRUITA DE TEMPORADA

21

ARRÒS DE PEIX
TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA DE TEMPORADA

24

CREMA DE PASTANAGA
FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
PATATES
FRUITA DE TEMPORADA

25

AMANIDA DE LLENTIES
TRUITA DE PATATA I CEBA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA
FRUITA DE TEMPORADA

26

MONGETA VERDA I PATATA (S/
PERNIL)
MANDONGUILLES DE PEIX A LA
JARDINERA
FRUITA DE TEMPORADA

27

JORNADA GASTRONÒMICA DE XINA
WOK D'ARRÒS AMB VERDURES
ROTLLET DE PRIMAVERA AMB
TEMPURA DE VERDURES
FLAM XINÈS AMB NATA

28

MACARRONS A LA CREMA DE
FORMATGE
DAUS DE RAP ARREBOSSATS AMB
AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA DE TEMPORADA

31

ESPAGUETIS A LA MARINERA
TRUITA A LA FRANCESA S/
PERNIL
DOLÇ I AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE
FRUITA DE TEMPORADA

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

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

FRUITES DE
TEMPORADA

AVIRAM I
CARNS DE
PROXIMITAT

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



MARÇ 2025 - MENÚ SENSE FRUCTOSA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3

**FESTIU DE
LLIURE
DISPOSICIÓ**

4

BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR

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

FRUITA PERMESA

5

LENTIES AMB RAIG D'OLI D'OLIVA

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB ARRÓS

FRUITA PERMESA

6

SOPA D'AU AMB FIDEUS

PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN
AMB CARBASSÓ A LA PLANXA

FRUITA PERMESA

7

ARRÓS SALTAT AMB BLEDES

TRUITA A LA FRANCESA AMB
PATATES

IOGURT NATURAL S/ SUCRE

10

ESPIRALS A LA CARBONARA S/ CEBA

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

FRUITA PERMESA

11

CREMA DE CARBASSÓ

TRUITA DE PATATA S/ CEBA AMB
CARBASSÓ A LA PLANXA

FRUITA PERMESA

12

LENTIES AMB RAIG D'OLI D'OLIVA

POLLASTRE ROSTIT AMB
XAMPINYONS SALTATS

IOGURT NATURAL S/ SUCRE

13

ARRÓS AMB RAIG D'OLI I ORENGA

LLOM DE PORC AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA PERMESA

14

PATATES AMB TONYINA I OLIVES

GALL DE " SANT PERE" AL FORN S/
SALSA VERDA I ARRÓS INTEGRAL

FRUITA PERMESA

17

LLACETS AMB RAIG D'OLI I ORENGA

LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I
AMANIDA D'ENCIAMS

FRUITA PERMESA

18

LENTIES AMB RAIG D'OLI D'OLIVA

CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

IOGURT NATURAL S/ SUCRE

19

SOPA D'AU AMB PISTONS

POLLASTRE A L'ALLET AMB PURÉ DE
PATATES

FRUITA PERMESA

20

ESPINACS AMB PATATA AL VAPOR

PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB
COUS COUS

FRUITA PERMESA

21

ARRÓS AMB RAIG D'OLI I ORENGA

TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE

FRUITA PERMESA

24

CREMA DE CARBASSÓ

LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB
PATATES

FRUITA PERMESA

25

LENTIES AMB RAIG D'OLI

TRUITA DE PATATA S/ CEBA AMB
AMANIDA D'ENCIAMS

FRUITA PERMESA

26

PATATES SALTADES AMB PERNIL
SALAT

PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB
CARBASSÓ A LA PLANXA

FRUITA PERMESA

27

JORNADA GASTRONÒMICA DE XINA

ARRÓS SALTAT AMB BLEDES

POLLASTRE FREGIT A LA LLIMONA
AMB PATATES

IOGURT NATURAL S/ SUCRE

28

MACARRONS A LA CREMA DE
FORMATGE S/CEBA

DAUS DE RAP ARREBOSSATS AMB
AMANIDA D'ENCIAMS

FRUITA PERMESA

31

ESPAGUETIS A LA MARINERA S/
SALSA DE TOMÀQUET

TRUITA A LA FRANCESA S/ PERNIL
DOLÇ I AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA PERMESA

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

FRUITES DE
TEMPORADA

AVIRAM I
CARNS DE
PROXIMITAT

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



MARÇ 2025 - MENÚ SENSE FRUITS SECS

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3

FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ

4

BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR

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

FRUITA DE TEMPORADA

5

LLENTIES ESTOFADES AMB
CARBASSÓ

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

FRUITA DE TEMPORADA

6

SOPA D'AU AMB FIDEUS

PERNILETS DE POLLASTRE AMB
VERDURETES

FRUITA DE TEMPORADA

7

ARRÒS DE VERDURES

TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES

IOGURT

10

ESPIRALS A LA CARBONARA

ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB
HORTALISSES

FRUITA DE TEMPORADA

11

CREMA DE VERDURES DE
PRIMAVERA

TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB
ALBERGÍNIA AL FORN

FRUITA DE TEMPORADA

12

MONGETES BLANQUES ESTOFADES

POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA
D'ENCIAM I TOMÀQUET

IOGURT

13

ARRÒS A LA NAPOLITANA

SALSITXES DE PORC AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

14

TRICOLOR DE VERDURES

GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB
SALSA VERDA I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

17

LLACETS AMB SALSINA DE TOMÀQUET

LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I
AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS

CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

IOGURT

19

SOPA MINISTRONE

POLLASTRE A L'ALLET AMB PURÉ DE
PATATES

FRUITA DE TEMPORADA

20

MINESTRA DE VERDURES

HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB
COUS COUS

FRUITA DE TEMPORADA

21

ARRÒS DE PEIX

TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

24

CREMA DE PASTANAGA

ESTOFAT DE PORC AMB PATATES

FRUITA DE TEMPORADA

25

AMANIDA DE LLENTIES

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

FRUITA DE TEMPORADA

26

MONGETA VERDA I PATATA SALTADA
AMB PERNIL SALAT

MANDONGUILLES MIXTES A LA
JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

27

JORNADA GASTRONÒMICA DE XINA

WOK D'ARRÒS AMB VERDURES

POLLASTRE FREGIT A LA LLIMONA
AMB TEMPURA DE VERDURES

FLAM XINÈS AMB NATA

28

MACARRONS A LA CREMA DE
FORMATGE

DAUS DE RAP ARREBOSSATS AMB
AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

31

ESPAGUETIS A LA MARINERA

TRUITA A LA FRANCESA AMB PERNIL
DOLÇ I AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

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

FRUITES DE
TEMPORADA

AVIRAM I
CARNS DE
PROXIMITAT

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

MARÇ 2025 - MENÚ SENSE GLUTEN

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3

**FESTIU DE
LLIURE
DISPOSICIÓ**

4

BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR

ANELLES DE CALAMAR A LA ROMANA
S/ GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

5

CIGRONS ESTOFATS AMB CARBASSÓ

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

FRUITA DE TEMPORADA

6

SOPA D'AU AMB FIDEUS S/ GLUTEN

PERNILETS DE POLLASTRE AMB
VERDURETES

FRUITA DE TEMPORADA

7

ARRÓS DE VERDURES

TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES

IOGURT

10

ESPIRALS A LA CARBONARA S/
GLUTEN

ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB
HORTALISSES

FRUITA DE TEMPORADA

11

CREMA DE VERDURES DE
PRIMAVERA

TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB
ALBERGÍNIA AL FORN

FRUITA DE TEMPORADA

12

MONGETES BLANQUES ESTOFADES

POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA
D'ENCIAM I TOMÀQUET

IOGURT

13

ARRÓS A LA NAPOLITANA

SALSITXES DE PORC AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

14

TRICOLOR DE VERDURES

GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB
SALSA VERDA I ARRÓS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

17

ELACETS AMB SALSA DE TOMÀQUET
S/ GLUTEN

LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I
AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS

CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

IOGURT

19

SOPA MINESTRONE AMB PASTA S/
GLUTEN

POLLASTRE A L'ALLET AMB PURÉ DE
PATATES

FRUITA DE TEMPORADA

20

MINESTRA DE VERDURES

HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB
ARRÓS

FRUITA DE TEMPORADA

21

ARRÓS DE PEIX

TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

24

CREMA DE PASTANAGA

ESTOFAT DE PORC AMB PATATES

FRUITA DE TEMPORADA

25

AMANIDA DE CIGRONS

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

FRUITA DE TEMPORADA

26

MONGETA VERDA I PATATA SALTADA
AMB PERNIL SALAT

MANDONGUILLES MIXTES A LA
JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

27

JORNADA GASTRONÒMICA DE XINA

WOK D'ARRÓS AMB VERDURES

POLLASTRE FREGIT A LA LLIMONA
AMB SALTAT DE VERDURES

FLAM XINÈS AMB NATA

28

MACARRONS S/ GLUTEN A LA CREMA
DE FORMATGE

DAUS DE RAP ARREBOSSATS AMB
FARINA DE BLAT DE MORO AMB
AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

31

ESPAGUETIS A LA MARINERA S/
GLUTEN

TRUITA A LA FRANCESA AMB PERNIL
DOLÇ I AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

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

FRUITES DE
TEMPORADA

AVIRAM I
CARNS DE
PROXIMITAT

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

MARÇ 2025 - MENÚ SENSE GLUTEN NI LACTOSA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3

**FESTIU DE
LLIURE
DISPOSICIÓ**

4

BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR

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

FRUITA DE TEMPORADA

5

CIGRONS ESTOFATS AMB CARBASSÓ

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

FRUITA DE TEMPORADA

6

SOPA D'AU AMB **FIDEUS S/ GLUTEN**

PERNILETS DE POLLASTRE AMB
VERDURETES

FRUITA DE TEMPORADA

7

ARRÓS DE VERDURES

TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES

IOGURT S/ LACTOSA

10

**ESPIRALS S/ GLUTEN AMB SALSA DE
TOMÀQUET**

ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB
HORTALISSES

FRUITA DE TEMPORADA

11

CREMA DE VERDURES DE
PRIMAVERA

TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB
ALBERGÍNIA AL FORN

FRUITA DE TEMPORADA

12

MONGETES BLANQUES ESTOFADES

POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA
D'ENCIAM I TOMÀQUET

IOGURT S/ LACTOSA

13

ARRÓS A LA NAPOLITANA

SALSITXES DE PORC AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

14

TRICOLOR DE VERDURES

GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB
SALSA VERDA I ARRÓS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

17

**LLACETS S/ GLUTEN AMB SALSA DE
TOMÀQUET**

LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I
AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS

CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

IOGURT S/ LACTOSA

19

**SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/
GLUTEN**

POLLASTRE A L'ALLET AMB **PATATES
LAMINADES**

FRUITA DE TEMPORADA

20

MINISTRA DE VERDURES

HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB
ARRÓS

FRUITA DE TEMPORADA

21

ARRÓS DE PEIX

TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

24

CREMA DE PASTANAGA

ESTOFAT DE PORC AMB PATATES

FRUITA DE TEMPORADA

25

AMANIDA DE CIGRONS

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

FRUITA DE TEMPORADA

26

MONGETA VERDA I PATATA SALTADA
AMB PERNIL SALAT

MANDONGUILLES MIXTES A LA
JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

27

JORNADA GASTRONÒMICA DE XINA

WOK D'ARRÓS AMB VERDURES

**POLLASTRE FREGIT A LA LLIMONA
AMB SALTAT DE VERDURES**

IOGURT S/ LACTOSA

28

**MACARRONS S/ GLUTEN A LA
NAPOLITANA**

**DAUS DE RAP ARREBOSSATS AMB
FARINA DE BLAT DE MORO** AMB
AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

31

**ESPAGUETIS A LA MARINERA S/
GLUTEN**

TRUITA A LA FRANCESA AMB PERNIL
DOLÇ I AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

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

FRUITES DE
TEMPORADA

AVIRAM I
CARNS DE
PROXIMITAT

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

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3

FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ

4

BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR

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

FRUITA PERMESA

5

PATATES AMB TONYINA I OLIVES

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB ARRÓS

FRUITA PERMESA

6

SOPA D'AU AMB FIDEUS S/ GLUTEN

PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB CARBASSÓ A LA PLANXA

FRUITA PERMESA

7

ARRÓS SALTAT AMB BLEDES

TRUITA A LA FRANCESA AMB PATATES

IOGURT NATURAL S/ SUCRE NI LACTOSA

10

ESPIRALS S/ GLUTEN AMB RAIG D'OLI I ORENGA

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

FRUITA PERMESA

11

CREMA DE CARBASSÓ

TRUITA DE PATATA S/ CEBA AMB CARBASSÓ A LA PLANXA

FRUITA PERMESA

12

PATATES BULLIDES AMB RAIG D'OLI

POLLASTRE ROSTIT AMB XAMPINYONS SALTATS

IOGURT NATURAL S/ SUCRE NI LACTOSA

13

ARRÓS AMB RAIG D'OLI I ORENGA

LLOM DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA PERMESA

14

PATATES AMB TONYINA I OLIVES

GALL DE " SANT PERE" AL FORN S/ SALSÀ VERDA I ARRÓS INTEGRAL

FRUITA PERMESA

17

LLACETS S/ GLUTEN AMB RAIG D'OLI I ORENGA

LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAMS

FRUITA PERMESA

18

PATATES BULLIDES AMB RAIG D'OLI

CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

IOGURT NATURAL S/ SUCRE NI LACTOSA

19

SOPA D'AU AMB PISTONS S/ GLUTEN

POLLASTRE A L'ALLET AMB PATATES LAMINADES

FRUITA PERMESA

20

ESPINACS AMB PATATA AL VAPOR

PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB COUS COUS

FRUITA PERMESA

21

ARRÓS AMB RAIG D'OLI I ORENGA

TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE

FRUITA PERMESA

24

CREMA DE CARBASSÓ

LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES

FRUITA PERMESA

25

ARRÓS BLANC AMB RAIG D'OLI I ORENGA

TRUITA DE PATATA S/ CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAMS

FRUITA PERMESA

26

PATATES SALTADES AMB PERNIL SALAT

PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB CARBASSÓ A LA PLANXA

FRUITA PERMESA

27

JORNADA GASTRONÒMICA DE XINA

ARRÓS SALTAT AMB BLEDES

POLLASTRE FREGIT A LA LLIMONA AMB PATATES

IOGURT NATURAL S/ SUCRE NI LACTOSA

28

MACARRONS S/ GLUTEN AMB RAIG D'OLI I ORENGA

DAUS DE RAP ARREBOSSATS AMB FARINA DE BLAT DE MORO AMB AMANIDA D'ENCIAMS

FRUITA PERMESA

31

ESPAGUETIS S/ GLUTEN A LA MARINERA S/ SALSÀ DE TOMÀQUET

TRUITA A LA FRANCESA S/ PERNIL DOLÇ I 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

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



MARÇ 2025 - MENÚ SENSE LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ</p>	<p>4</p> <p>BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>5</p> <p>LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>6</p> <p>SOPA D'AU AMB FIDEUS ----- PERNILETS DE POLLASTRE AMB VERDURETES ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>7</p> <p>ARRÒS DE VERDURES ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- IOGURT S/ LACTOSA</p>
<p>10</p> <p>ESPIRALS AMB SALS DE TOMÀQUET ----- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB HORTALISSES ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>11</p> <p>CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA ----- TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB ALBERGÍNIA AL FORN ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>12</p> <p>MONGETES BLANQUES ESTOFADES ----- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- IOGURT S/ LACTOSA</p>	<p>13</p> <p>ARRÒS A LA NAPOLITANA ----- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>14</p> <p>TRICOLOR DE VERDURES ----- GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB SALS VERDA I ARRÒS INTEGRAL ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>17</p> <p>LLACETS AMB SALS DE TOMÀQUET ----- LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>18</p> <p>CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS ----- CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- IOGURT S/ LACTOSA</p>	<p>19</p> <p>SOPA MINISTRONE ----- POLLASTRE A L'ALLET AMB PATATES LAMINADES ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>20</p> <p>MINESTRA DE VERDURES ----- HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB COUS COUS ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>21</p> <p>ARRÒS DE PEIX ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>24</p> <p>CREMA DE PASTANAGA ----- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>25</p> <p>AMANIDA DE LLENTIES ----- TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>26</p> <p>MONGETA VERDA I PATATA SALTADA AMB PERNIL SALAT ----- MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>27</p> <p>JORNADA GASTRONÒMICA DE XINA ----- WOK D'ARRÒS AMB VERDURES ----- POLLASTRE FREGIT A LA LLIJONA AMB TEMPURA DE VERDURES ----- IOGURT S/ LACTOSA</p>	<p>28</p> <p>MACARRONS A LA NAPOLITANA ----- DAUS DE RAP ARREBOSSATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>31</p> <p>ESPAGUETIS A LA MARINERA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>				

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



MARÇ 2025 - MENÚ SENSE LLEGUMS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ</p>	<p>4</p> <p>BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>5</p> <p>PATATES ESTOFADES AMB VERDURES</p> <p>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>6</p> <p>SOPA D'AU AMB FIDEUS D'ARRÒS</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AMB VERDURETES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>7</p> <p>ARRÒS DE VERDURES S/ PÈSOLS</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES</p> <p>IOGURT</p>
<p>10</p> <p>FIDEUS D'ARRÒS A LA CARBONARA</p> <p>ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB HORTALISSES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>11</p> <p>CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB ALBERGINIA AL FORN</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>12</p> <p>BLEDES AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>IOGURT</p>	<p>13</p> <p>ARRÒS A LA NAPOLITANA</p> <p>LLOM DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>14</p> <p>TRICOLOR DE VERDURES</p> <p>GALL DE " SANT PERE" AL FORN S/ SALSA VERDA I ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>17</p> <p>FIDEUS D'ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>18</p> <p>ARRÒS SALTAT AMB ESPINACS</p> <p>CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>IOGURT</p>	<p>19</p> <p>SOPA D'AU AMB FIDEUS D'ARRÒS</p> <p>POLLASTRE A L'ALLET AMB PURÉ DE PATATES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>20</p> <p>MINESTRA DE VERDURES</p> <p>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB COUS COUS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>21</p> <p>ARRÒS DE PEIX</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>24</p> <p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>ESTOFAT DE PORC AMB PATATES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>25</p> <p>AMANIDA D'ARRÒS</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>26</p> <p>MONGETA VERDA I PATATA SALTADA AMB PERNIL SALAT</p> <p>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB CARBASSÓ</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>27</p> <p>JORNADA GASTRONÒMICA DE XINA</p> <p>WOK D'ARRÒS AMB VERDURES S/ PÈSOLS</p> <p>POLLASTRE FREGIT A LA LLIMONA AMB TEMPURA DE VERDURES</p> <p>IOGURT</p>	<p>28</p> <p>FIDEUS D'ARRÒS LA CREMA DE FORMATGE</p> <p>DAUS DE RAP ARREBOSSATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>31</p> <p>FIDEUS D'ARRÒS A LA MARINERA</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>				

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



MARÇ 2025 - MENÚ SENSE OU

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3

**FESTIU DE
LLIURE
DISPOSICIÓ**

4

BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR

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

FRUITA DE TEMPORADA

5

LLENTIES ESTOFADES AMB
CARBASSÓ

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

FRUITA DE TEMPORADA

6

SOPA D'AU AMB PASTA S'OU

PERNILETS DE POLLASTRE AMB
VERDURETES

FRUITA DE TEMPORADA

7

ARRÒS DE VERDURES

LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB
AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES

IOGURT

10

ESPIRALS A LA CARBONARA S/ OU

ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB
HORTALISSES

FRUITA DE TEMPORADA

11

CREMA DE VERDURES DE
PRIMAVERA

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
ALBERGÍNIA AL FORN

FRUITA DE TEMPORADA

12

MONGETES BLANQUES ESTOFADES

POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA
D'ENCIAM I TOMÀQUET

IOGURT

13

ARRÒS A LA NAPOLITANA

SALSITXES DE PORC AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

14

TRICOLOR DE VERDURES

GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB
SALSA VERDA I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

17

**PASTA S/ OU AMB SALSA DE
TOMÀQUET**

LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I
AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS

CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

IOGURT

19

SOPA MINISTRONE S/ OU

POLLASTRE A L'ALLET AMB PURÉ DE
PATATES

FRUITA DE TEMPORADA

20

MINISTRA DE VERDURES

HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB
COUS COUS

FRUITA DE TEMPORADA

21

ARRÒS DE PEIX

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

FRUITA DE TEMPORADA

24

CREMA DE PASTANAGA

ESTOFAT DE PORC AMB PATATES

FRUITA DE TEMPORADA

25

AMANIDA DE LLENTIES (S/ OU)

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

FRUITA DE TEMPORADA

26

MONGETA VERDA I PATATA SALTADA
AMB PERNIL SALAT

MANDONGUILLES MIXTES A LA
JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

27

JORNADA GASTRONÒMICA DE XINA

WOK D'ARRÒS AMB VERDURES

POLLASTRE FREGIT A LA LLIMONA
AMB TEMPURA DE VERDURES

FLAM XINÈS AMB NATA

28

PASTA S/ OU A LA NAPOLITANA

DAUS DE RAP ENFARINATS S/ OU AMB
AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

31

PASTA S/ OU A LA MARINERA

LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

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

FRUITES DE
TEMPORADA

AVIRAM I
CARNS DE
PROXIMITAT

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

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3</p> <p>FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ</p>	<p>4</p> <p>BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR</p> <p>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>5</p> <p>LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ</p> <p>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>6</p> <p>SOPA D'AU AMB FIDEUS</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AMB VERDURETES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>7</p> <p>ARRÒS DE VERDURES</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES</p> <p>IOGURT</p>
<p>10</p> <p>ESPIRALS A LA CARBONARA</p> <p>ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB HORTALISSES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>11</p> <p>CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB ALBERGÍNIA AL FORN</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>12</p> <p>MONGETES BLANQUES ESTOFADES</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>IOGURT</p>	<p>13</p> <p>ARRÒS A LA NAPOLITANA</p> <p>SALSITXES DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>14</p> <p>TRICOLOR DE VERDURES</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA I ARRÒS INTEGRAL</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>17</p> <p>LLACETS AMB SALSA DE TOMÀQUET</p> <p>PIT DE GALL D'INDI AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>18</p> <p>CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS</p> <p>CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>IOGURT</p>	<p>19</p> <p>SOPA MINISTRONE</p> <p>POLLASTRE A L'ALLET AMB PURÉ DE PATATES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>20</p> <p>MINISTRA DE VERDURES</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB COUS COUS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>21</p> <p>ARRÒS SALTAT AMB BLEDES</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>24</p> <p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>ESTOFAT DE PORC AMB PATATES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>25</p> <p>AMANIDA DE LLENTIES S/ TONYINA</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>26</p> <p>MONGETA VERDA I PATATA SALTADA AMB PERNIL SALAT</p> <p>MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>27</p> <p>JORNADA GASTRONÒMICA DE XINA</p> <p>WOK D'ARRÒS AMB VERDURES</p> <p>POLLASTRE FREGIT A LA LLIMONA AMB TEMPURA DE VERDURES</p> <p>FLAM XINÈS AMB NATA</p>	<p>28</p> <p>MACARRONS A LA CREMA DE FORMATGE</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>31</p> <p>ESPAGUETIS AL PESTO D'ESPINACS I NOUS</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB PERNIL DOLÇ I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>				

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



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



MARÇ 2025 - MENÚ SENSE PORC

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3

FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ

4

BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR
BUNYOLS DE BACALLÀ AMB AMANIDA
D'ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA DE TEMPORADA

5

LLENTIES ESTOFADES AMB
CARBASSÓ
FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA
FRUITA DE TEMPORADA

6

SOPA D'AU AMB FIDEUS
PERNILETS DE POLLASTRE AMB
VERDURETES
FRUITA DE TEMPORADA

7

ARRÒS DE VERDURES
TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES
IOGURT

10

ESPIRALS A LA CARBONARA DE BRÒQUIL

ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB
HORTALISSES
FRUITA DE TEMPORADA

11

CREMA DE VERDURES DE
PRIMAVERA
TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB
ALBERGÍNIA AL FORN
FRUITA DE TEMPORADA

12

MONGETES BLANQUES ESTOFADES
POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA
D'ENCIAM I TOMÀQUET
IOGURT

13

ARRÒS A LA NAPOLITANA
SALSITXES DE POLLASTRE AL FORN
AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES
FRUITA DE TEMPORADA

14

TRICOLOR DE VERDURES
GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB
SALSA VERDA I ARRÒS INTEGRAL
FRUITA DE TEMPORADA

17

LLACETS AMB SALSA DE TOMÀQUET
LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I
AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA
FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS
TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA
D'ENCIAM I OLIVES
IOGURT

19

SOPA MINISTRONE
POLLASTRE A L'ALLET AMB PURÉ DE
PATATES
FRUITA DE TEMPORADA

20

MINISTRA DE VERDURES
HAMBURGUESA DE COLIFLOR I
FORMATGE AL FORN AMB COUS
COUS
FRUITA DE TEMPORADA

21

ARRÒS DE PEIX
TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA DE TEMPORADA

24

CREMA DE PASTANAGA
FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
PATATES
FRUITA DE TEMPORADA

25

AMANIDA DE LLENTIES
TRUITA DE PATATA I CEBA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA
FRUITA DE TEMPORADA

26

MONGETA VERDA I PATATA SALTADA
S/ PERNIL
MANDONGUILLES DE PEIX A LA
JARDINERA
FRUITA DE TEMPORADA

27

JORNADA GASTRONÒMICA DE XINA
WOK D'ARRÒS AMB VERDURES
POLLASTRE FREGIT A LA LLIMONA
AMB TEMPURA DE VERDURES
FLAM XINÈS AMB NATA

28

MACARRONS A LA CREMA DE
FORMATGE
DAUS DE RAP ARREBOSSATS AMB
AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA DE TEMPORADA

31

ESPAGUETIS A LA MARINERA
TRUITA A LA FRANCESA S/ PERNIL
DOLÇ I AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE
FRUITA DE TEMPORADA

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

FRUITES DE
TEMPORADA

AVIRAM I
CARNS DE
PROXIMITAT

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