NOVEMBRE 2026 - MENÚ BASAL - LS TARRAGONA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 **FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ**	3 CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	4 MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	6 SOPA DE FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	10 CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	11 CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	12 AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	13 TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	17 ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	18 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	19 CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	20 SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	25 TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	26 LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	27 MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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

Km 0 D'aquí
Quilòmetre zero a l'Escola

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

QUINS BENEFICIS ENS APORTEN ELS NOUS MENÚS ESCOLARS?

Introducció de iogurt natural sense sucre als menús

Els llegums destaquen pels nutrients beneficiosos que contenen (fibra, vitamines, minerals, antioxidants, hidrats de carboni i la mateixa quantitat de proteïna que la carn), però evitant l'aportació de greixos perjudicials per la salut

Increment del consum de llegums a 2-3 cops per setmana, tant de primer com de segon plat

Incorporació progressiva de productes integrals i fibra

Increment de fibra

Eliminació de postres processats i ensucrats

Reducció d'aliments ultraprocessats

L'Organització Mundial de la Salut (OMS) recomana reduir el consum de carn vermella i processada, així com limitar el consum excessiu de sal, greixos saturats i sucres, ja que incrementen el risc de problemes de salut i malalties cròniques

PROPOSTA DE SOPARS SALUDABLES

MES DE NOVEMBRE

Tria productes de temporada per als teus àpats: més frescos, més gustosos i millors per al planeta

FRUITES

Alvocat	Kiwi
Taronja	Llimona
Poma	Mandarines

HORTALISSES

Carbassa	Bledes
Moniato	Coliflor
Bròquil	Carxofa

SI HEM DINAT		PODEM SOPAR
Pasta, arròs, llegum , patata	→	Verdura cuita o amanida
Verdura cuita o amanida	→	Pasta, arròs, llegum o patata
Carn	→	Peix o ou
Peix	→	Carn o ou
Ou	→	Peix o carn
Fruita	→	Lactis o fruita
Làctic	→	Fruita

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE CACAHUETS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	3 CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	4 MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	6 SOPA DE FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	10 CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	11 CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA DE TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	12 AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	13 TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	17 ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	18 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	19 CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	20 SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	25 TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	26 LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	27 MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE CARN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	3 CREMA DE CARBASSA --- FALAFELL DE CIGRONS AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	4 MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	6 SOPA DE VERDURES AMB FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	10 CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	11 CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	12 AMANIDA RUSSA --- HEURA AL FORN AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	13 TRICOLOR DE VERDURES --- AMANIDA DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	17 ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	18 MONGETA VERDA SALTADA AMB PATATA --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	19 CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	20 SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE CARBASSÓ --- HAMBURGUESA VEGETAL AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	25 TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	26 LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- LLUÇ AL FORN AMB VERDURES SALTADES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	27 MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE FRUCTOSA SORBITOL NI LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 LLENTIES SALTADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA S/ CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA PERMESA	3 CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	4 PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS --- FRUITA PERMESA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB RAIG D'OLI --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	6 BROU DE POLLASTRE S/ VERDURES AMB FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA PERMESA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ ALL NI FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA PERMESA	10 ESPINACS AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	11 CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA DE TONYINA S/ SALSA DE TOMÀQUET --- FRUITA PERMESA	12 PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	13 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB COGOMBRE AMANIT --- FRUITA PERMESA	
16 LLENTIES SOLES AMB RAIG D'OLI --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	17 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA PERMESA	18 BLEDES AMB PATATA --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	19 CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES AL FORN --- FRUITA PERMESA	20 BROU DE POLLASTRE S/VERDURES AMB PISTONS --- POLLASTRE AL FORN S/ VERDURES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	
23 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES --- TONYINA A LA PLANXA S/ SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA PERMESA	24 CREMA DE CARBASSÓ S/CEBA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	25 COL I PATATA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB XAMPINYONS --- FRUITA PERMESA	26 LLACETS AMB RAIG D'OLI --- GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	27 BLEDES AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM AMANIT --- FRUITA PERMESA	
30 ESPAGUETIS AMB RAIG D'OLI --- LLUÇ AL FORN S/ ALL NI JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE					

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

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE FRUCTOSA SORBITOL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 LLENTIES SALTADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA S/ CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA PERMESA	3 CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	4 PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS --- FRUITA PERMESA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB RAIG D'OLI --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	6 BROU DE POLLASTRE S/ VERDURES AMB FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA PERMESA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ ALL --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA PERMESA	10 ESPINACS AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	11 CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA DE TONYINA S/ SALSA DE TOMÀQUET --- FRUITA PERMESA	12 PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	13 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB COGOMBRE AMANIT --- FRUITA PERMESA	
16 LLENTIES SOLES AMB RAIG D'OLI --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	17 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA PERMESA	18 BLEDES AMB PATATA --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	19 CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES AL FORN --- FRUITA PERMESA	20 BROU DE POLLASTRE S/VERDURES AMB PISTONS --- POLLASTRE AL FORN S/ VERDURES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	
23 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES --- TONYINA A LA PLANXA S/ SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA PERMESA	24 CREMA DE CARBASSÓ S/CEBA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	25 COL I PATATA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB XAMPINYONS --- FRUITA PERMESA	26 LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS S/ CEBA --- GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	27 BLEDES AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB ENCIAM AMANIT --- FRUITA PERMESA	
30 ESPAGUETIS AMB RAIG D'OLI --- LLUÇ AL FORN S/ ALL NI JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL 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 CARNS DE PROXIMITAT

Km 0 D'aquí
Quilòmetre zero a l'Escola

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	3 CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	4 MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	6 SOPA DE FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	10 CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	11 CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA DE TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	12 AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	13 TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	17 ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	18 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	19 CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	20 SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	25 TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	26 LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	27 MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE GLUTEN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 CIGRONS ESTOFATS AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ S/GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** SOPA DE FIDEUS S/ GLUTEN --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- PASTA S/ GLUTEN A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA	
16 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE AMB PASTA S/GLUTEN --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE CIGRONS --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** PASTA S/GLUTEN AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	
30 PASTA S/ GLUTEN A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN 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

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**6** SOPA DE FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** LLACETS AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/SUCRE	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA S/FORMATGE --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE LLEGUMS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** SOPA DE FIDEUS D'ARRÒS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** ESPINACS AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- FIDEUS D'ARRÒS A LA BOLONYESA DE TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA S/ PÈSOLS --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- LLOM DE PORC AMB ARRÒS --- FRUITA DE TEMPORADA
16 MONGETA VERDA AMB PASTANAGA --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES S/ PÈSOLS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA DE POLLASTRE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB XAMPINYONS --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** FIDEUS D'ARRÒS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** BLEDES AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 FIDEUS D'ARRÒS A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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

Quilòmetre zero a l'Escola

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE LLET

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT DE SOJA	**6** SOPA DE FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT DE SOJA	**11** CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA	
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT DE SOJA	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** LLACETS AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT DE SOJA	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA S/FORMATGE --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA					

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

Km Zero Aquí
Quilòmetre zero a l'Escola

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE LTP

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- TRUITA A LA FRANCESA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	3 CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	4 PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	5 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- POLLASTRE A LA PLANXA --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	6 BROU DE POLLASTRE S/ VERDURES AMB FIDEUS --- LLUÇ AL FORN --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- CAELLA AL FORN --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	10 ESPINACS AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	11 CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- ESPIRALS A LA BOLONYESA DE TONYINA S/ SALSA DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	12 PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	13 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- LLOM DE PORC A LA PLANXA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	
16 PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES --- TRUITA A LA FRANCESA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	17 ARRÒS BLANC AMB RAIG D'OLI --- LLUÇ AL FORN --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	18 BLEDES AMB PATATA --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	19 CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES AL FORN --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	20 BROU DE POLLASTRE S/ VERDURES AMB PISTONS --- POLLASTRE AL FORN S/ VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	
23 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES --- TONYINA A LA PLANXA S/ SALSA DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	24 CREMA DE CARBASSÓ S/ CEBA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	25 PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI --- LLOM DE PORC A LA PLANXA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	26 LLACETS AMB RAIG D'OLI --- GALL D'INDI A LA PLANXA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	27 BLEDES AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	
30 ESPAGUETIS BLANCS AMB RAIG D'OLI --- LLUÇ AL FORN --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE					

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

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	3 CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	4 MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES S/ OU --- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	6 SOPA DE PASTA S/ OU --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	10 CIGRONS AMB ESPINACS --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	11 CREMA DE VERDURES --- PASTA S/ OU A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	12 AMANIDA RUSSA S/ MAIONESA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	13 TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA	
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	17 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	18 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	19 CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	20 SOPA MINESTRONE AMB PASTA S/ OU --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	25 TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES S/ OU --- FRUITA DE TEMPORADA	26 PASTA S/ OU AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	27 MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	
30 PASTA S/ OU A LA SORRENTINA S/ FORMATGE --- LLUÇ AL FORN 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

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE PEIX, MARISC NI MOL·LUSCS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	3 CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	4 MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	5 ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	6 SOPA DE FIDEUS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.** Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	10 CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	11 CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	12 AMANIDA RUSSA S/ TONYINA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	13 TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA	
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	17 ARRÒS 3 DELÍCIES --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	18 MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	19 CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	20 SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	24 CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	25 TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES S/ TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	26 LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	27 MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA --- 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

Quilòmetre zero a l'Escola

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE PORC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**6** SOPA DE VERDURES AMB FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	**11** CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE POLLASTRE AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA AMB PATATA --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- TRUITA A LA FRANCESA AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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

NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE PROTEÏNA DE LA LLET DE LA VACA (PLV)

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	**3** CREMA DE CARBASSA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**4** MINESTRA DE VERDURES --- EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- FRUITA DE TEMPORADA	**5** ARRÒS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT DE SOJA	**6** SOPA DE VERDURES AMB FIDEUS --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA
9 ARRÒS AL PESTO D'ESPINACS S/ FORMATGE --- CAELLA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**10** CIGRONS AMB ESPINACS --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT DE SOJA	**11** CREMA DE VERDURES --- ESPIRALS INTEGRALS A LA BOLONYESA VEGETAL --- FRUITA DE TEMPORADA	**12** AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	**13** TRICOLOR DE VERDURES --- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
16 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	**17** ARRÒS 3 DELÍCIES --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	**18** MONGETA VERDA SALTADA AMB PERNIL --- CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET --- IOGURT DE SOJA	**19** CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- ESTOFAT DE PORC AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	**20** SOPA MINESTRONE DE PISTONS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
23 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	**24** CREMA DE CARBASSÓ --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	**25** TRINXAT DE COL I PATATA --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	**26** LLACETS AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT DE SOJA	**27** MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
30 ESPAGUETIS INTEGRALS A LA SORRENTINA S/FORMATGE --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA				

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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