

MARÇ 2025 - MENÚ BASAL

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>BUNYOLS DE BACALLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ●</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>5</p> <p>LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ ●</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 ●</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>GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB SALSINA VERDA I ARRÒS INTEGRAL ●</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>17</p> <p>LLACETS AMB SALSINA 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>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>MINESTRA DE VERDURES ●</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA AL FORN 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 DE LLENTIES ●</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>DAUS DE RAP ARREBOSSATS AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ●</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>31</p> <p>ESPAGUETIS 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 CARNS DE PROXIMITAT

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

