

JUNY 2025 - MENÚ BASAL - ESCOLES BARCELONA

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 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

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

FRUITA DE TEMPORADA

9

**FESTIU
SEGONA
PASQUA**

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 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

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 FRÈGIDES

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



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



Revisa
Menjadors