NOVEMBRE 2026 - MENÚ SENSE LTP

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
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
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				

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