

OCTUBRE 2026 - MENÚ SENSE GLUTEN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REIAL DECRET 315/2025
			1 AMANIDA RUSSA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA	2 TRICOLOR DE VERDURES LLOM DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES 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'introduiran 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.
5 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	6 PASTA S/ GLUTEN A LA NAPOLITANA LLUÇ ENFARINAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE MORO AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	7 SOPA D'ARRÒS POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	8 MONGETA VERDA I PATATA SALTADA AMB PERNIL ESTOFAT DE PORC AMB VERDURES IOGURT NATURAL S/SUCRE	9 CREMA DE CARBASSA I BONIATO AMANIDA DE CIGRONS FRUITA DE TEMPORADA	
12 FESTIU	13 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	14 CREMA DE CARBASSÓ AMANIDA DE CIGRONS FRUITA DE TEMPORADA	15 PASTA S/ GLUTEN AMB SALS DE XAMPINYONS ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES IOGURT NATURAL S/ SUCRE	16 EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES TRUITA DE CARBASSÓ AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA	
19 COLIFLOR AMB PATATA CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET FRUITA DE TEMPORADA	20 PASTA S/ GLUTEN A LA NAPOLITANA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT NATURAL S/ SUCRE	21 ARRÒS 3 DELÍCIES POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	22 CREMA DE VERDURES I CIGRONS TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	23 MONGETES BLANQUES ESTOFADES TONYINA A LA PLANXA AMB SALS DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	
26 PÈSOLS AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	27 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB PATATES AL FORN FRUITA DE TEMPORADA	28 CREMA DE PASTANAGA AMANIDA DE CIGRONS FRUITA DE TEMPORADA	29 ARRÒS INTEGRAL DE VERDURES GALLINETA AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	30 ESPAGUETIS S/ GLUTEN AMB SALS DIABOLICA CUIXETES DE POLLASTRE SAGNANTS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS 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 CARNES DE PROXIMITAT