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