

OCTUBRE 2026 - MENÚ SENSE LLEGUMS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 AMANIDA RUSSA S/ PÈSOLS ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT ----- FRUITA DE TEMPORADA	2 TRICOLOR DE VERDURES ----- LLOM DE PORC AL FORN AMB ARRÒS INTEGRAL ----- FRUITA DE TEMPORADA
5 PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES AMB RAIG D'OLI ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	6 FIDEUS D'ARRÒS A LA NAPOLITANA ----- LLUÇ AL FORN 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 ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- 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 ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN ----- FRUITA DE TEMPORADA	15 FIDEUS D'ARRÒS AMB SALSA DE XAMPINYONS ----- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	16 ESPINACS SALTATS A L'ALLET ----- TRUITA DE CARBASSÓ AMB TOMÀQUET AMANIT ----- FRUITA DE TEMPORADA
19 COLIFLOR AMB PATATA ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB ARRÒS ----- FRUITA DE TEMPORADA	20 FIDEUS D'ARRÒS A LA NAPOLITANA ----- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	21 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ PÈSOLS ----- POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	22 CREMA DE VERDURES S/ CIGRONS ----- TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- FRUITA DE TEMPORADA	23 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES ----- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA
26 PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	27 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES AL FORN ----- FRUITA DE TEMPORADA	28 CREMA DE PASTANAGA ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS ----- FRUITA DE TEMPORADA	29 ARRÒS INTEGRAL DE VERDURES S/ PÈSOLS ----- GALLINETA AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	30 FIDEUS D'ARRÒS AMB SALSA DIABÒLICA ----- CUIXETES DE POLLASTRE SAGNANTS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- 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'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**.

