

JUNY 2025 - MENÚ SENSE LLET

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 AMB Salsa de
TOMÀQUET

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 DE SOJA

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

MACARRONS A LA NAPOLITANA

SALSITXES AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAMS

FRUITA DE TEMPORADA

10

AMANIDA D'ARRÒS

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

11

MONGETA VERDA AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA AMB
XAMPINYONS SALTATS

IOGURT DE SOJA

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 PORROS

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 DE GEL

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