

OCTUBRE 2026 - MENÚ SENSE LLET

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			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
5 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	6 MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA ----- LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ 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 DE SOJA	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 LLENTIES ----- FRUITA DE TEMPORADA	15 LLACETS AMB SALS DE TOMÀQUET ----- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES ----- IOGURT DE SOJA	16 EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES ----- TRUITA DE CARBASSÓ AMB TOMÀQUET AMANIT ----- FRUITA DE TEMPORADA
19 COLIFLOR AMB PATATA ----- LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS ----- FRUITA DE TEMPORADA	20 MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA ----- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- IOGURT DE SOJA	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 CUCS AMB SALS DIABÒLICA ----- CUIXETES DE POLLASTRE SAGNANTS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT DE SOJA

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**.

