

ABRIL 2025 - MENÚ SENSE CARN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE COLIFLOR I FORMATGE ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÒS 3 DELÍCIES ----- HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AL FORN AMB CARXOFES ARREBOSSADES ----- FRUITA DE TEMPORADA	3 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET ----- TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	4 TRINXAT DE COL I PATATA ----- SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB ARRÒS INTEGRAL ----- IOGURT
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR ----- CRESTES DE TONYINA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÒS ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB XAMPINYONS SALTATS ----- FRUITA DE TEMPORADA	9 ESPIRALS A LA SORRENTINA ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES ----- HAMBURGUESA DE VERDURES AMB SALTAT DE VERDURES ----- FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE ----- TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA ----- FRUITA DE TEMPORADA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA ----- TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ARRÒS MELÓS DE CARBASSA ----- VARETES DE PEIX AMB PATATES XIPS ----- POSTRE ESPECIAL	24 SOPA DE VERDURES AMB LLETRES ----- HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	25 CREMA DE VERDURES ----- GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB ALL I JULIVERT I MONGETES SEQUES SALTADES ----- FRUITA DE TEMPORADA
28 LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA ----- HAMBURGUESA DE VERDURES AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- IOGURT	30 CIGRONS AMB ESPINACS ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SAMFAINA ----- FRUITA DE TEMPORADA		

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

