

ABRIL 2025 - MENÚ SENSE FRUCTOSA SORBITOL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSÓ ----- CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA PERMESA	2 ARRÒS AMB ORENGA I RAIG D'OLI ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	3 LLENTIES SOLES AMB RAIG D'OLI D'OLIVA ----- CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA PERMESA	4 TRINXAT DE COL I PATATA ----- SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB ARRÒS INTEGRAL ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	8 ARRÒS AMB TONYINA I OLIVES ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB COGOMBRE AMANIT ----- FRUITA PERMESA	9 SPIRALS AMB ORENGA I RAIG D'OLI ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	10 LLENTIES SOLES AMB RAIG D'OLI D'OLIVA ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB CARBASSÓ A LA PLANXA ----- FRUITA PERMESA	11 SOPA D'AU AMB PISTONS (MÉS PASTA QUE BROU) ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB ARRÒS ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE
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 SOLES AMB RAIG D'OLI ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB XAMPINYONS ----- FRUITA PERMESA	23 SANT JORDI ARRÒS BLANC AMB ORENGA I RAIG D'OLI D'OLIVA ----- LLIBRETS DE LLOM ARREBOSSATS AMB PATATES XIPS ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	24 SOPA D'AU AMB ESTRELLETES (MES PASTA QUE BROU) ----- POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA PERMESA	25 CREMA DE CARBASSÓ ----- GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB ALL I JULIVERT I ARRÒS ----- IOGURT NATURAL S/ SUCRE
28 LLACETS AMB Salsa DE XAMPINYONS S/ CEBA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA PERMESA	29 BRÒQUIL AMB PATATA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- IOGURT NATURAL S/SUCRE	30 LLENTIES SOLES AMB ARRÒS ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB XAMPINYONS SALTATS ----- FRUITA PERMESA		

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 CARNES DE PROXIMITAT

