

ABRIL 2025 - MENÚ SENSE GLUTEN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE COLIFLOR I FORMATGE CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÒS 3 DELÍCIES HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB CARXOFES ARREBOSSADES AMB FARINA DE BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	3 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA 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 FINGERS DE POLLASTRE S/ GLUTEN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÒS GALL D'INDI A LES FINES HERBES FRUITA DE TEMPORADA	9 ESPIRALS A LA SORRENTINA S/ GLUTEN FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES SALSITXES DE PORC AL FORN AMB SALTAT DE VERDURES FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE S/ GLUTEN 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 CIGRONS ESTOFATS TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ARRÒS MELÓS DE CARBASSA LLIBRETS DE LLOM ARREBOSSATS AMB FARINA DE BLAT DE MORO AMB PATATES XIPS POSTRE ESPECIAL	24 SOPA DE LLETRES S/ GLUTEN POLLASTRE A LA BARBACOA 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 FRUITA DE TEMPORADA
28 LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS S/ GLUTEN TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES IOGURT	30 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL 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

