

ABRIL 2025 - MENÚ SENSE OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSÓ CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÒS AMB TONYINA I OLIVES HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB XAMPINYONS SALTATS 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 PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÒS GALL D'INDI A LES FINES HERBES FRUITA DE TEMPORADA	9 PASTA S/ OU AMB SALSA DE TOMÀQUET 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 AMB PASTA S/ OU PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA 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 FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES XIPS IOGURT	24 SOPA DE LLETRES(PASTA S/ OU) 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 SALTADES FRUITA DE TEMPORADA
28 PASTA S/ OU AMB SALSA DE XAMPINYONS S/ FORMATGE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA S/ MAIONESA 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

