

MAIG 2025 - MENÚ SENSE OU, LLEGUMS, PLATAN NI FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 ARRÓS AMB SALSA DE TOMÀQUET ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA PERMESA	6 VICHYSOISE ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA PERMESA	7 PATATA BULLIDA AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO (SENSE OU) ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA PERMESA	8 MONGETA VERDA AMB PATATA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA ----- IOGURT	9 PANINI DE XAMPINYONS I PERNIL (SENSE FORMATGE) ----- SALMÓ AL FORN AMB TEMPURA DE VERDURES ----- FRUITA PERMESA
12 PATATES BULLIDES AMB RAIG D'OLI ----- LLOM DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- FRUITA PERMESA	13 FIDEUS D'ARRÓS A LA NAPOLITANA ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT	14 TRICOLOR DE VERDURES ----- POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES FREGIDES ----- FRUITA PERMESA	15 ARRÓS AMB PASTANAGA (S/ OU NI PÈSOLS) ----- GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA (S/ PÈSOLS) ----- FRUITA PERMESA	16 AMANIDA DE PATATA AMB TONYINA I OLIVES ----- LLOM DE PORC AL FORN AMB TOMÀQUET AMANIT ----- FRUITA PERMESA
19 FIDEUS D'ARRÓS A LA CARBONARA DE BRÒQUIL (S/FORMATGE) ----- BACALLÀ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA PERMESA	20 BRÒQUIL AL VAPOR I RAIG D'OLI ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA PERMESA	21 ARRÓS SALTAT AMB BLEDES ----- LLOM DE PORC AL FORN SAMFAINA ----- IOGURT	22 PATATA BULLIDA AMB TONYINA (S/MAJONESA) ----- CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA ----- FRUITA PERMESA	23 COLIFLOR AMB PATATA S/ FORMATGE ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ARRÓS ----- FRUITA PERMESA
26 ARRÓS AMB TONYINA I BLAT DE MORO ----- GALL DE SANT PERE AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- FRUITA PERMESA	27 ESPINACS AMB PATATA ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA PERMESA	28 MENESTRA DE VERDURES ----- POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA PERMESA	29 JORNADA GASTRONÒMICA HAWAIANA ----- AMANIDA DE FIDEUS D'ARRÓS TROPICAL S/ OU ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB NACHOS I GUACAMOLE ----- SORBET DE LLIMONA	30 CREMA DE CARBASSÓ ----- DAUS DE GALL D'INDI ADOBATS AMB ARRÓS INTEGRAL ----- 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
CARNS DE
PROXIMITAT

350 - 400 Kcal
300 - 350 Kcal
250 - 300 Kcal