

MAIG 2025 - MENÚ SENSE OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 FESTIU	2 FESTIU
5 ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	6 VICHYSOISE ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	7 MONGETES BLANQUES AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO (SENSE OU) ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	8 MONGETA VERDA AMB PATATA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA ----- IOGURT	9 PIZZA DE XAMPINYONS I PERNIL (SENSE FORMATGE) ----- SALMÓ AL FORN AMB TEMPURA DE VERDURES ----- FRUITA DE TEMPORADA
12 PÈSOLS SALTATS AMB PERNIL DOLÇ ----- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- FRUITA DE TEMPORADA	13 MACARRONS S/ OU A LA NAPOLITANA ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- IOGURT	14 TRICOLOR DE VERDURES ----- POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES FREGIDES ----- FRUITA DE TEMPORADA	15 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU ----- GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA ----- FRUITA DE TEMPORADA	16 AMANIDA DE PATATA AMB TONYINA I OLIVES ----- LLOM DE PORC AL FORN AMB TOMÀQUET AMANIT ----- FRUITA DE TEMPORADA
19 PASTA S/ OU A LA CARBONARA DE BRÒQUIL (S/FORMATGE) ----- BACALLÀ ENFARINAT S/ OU AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	20 AMANIDA DE LLENTIES S/ OU ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	21 ARRÒS AMB VERDURES TENDRES ----- LLOM DE PORC AL FORN SAMFAINA ----- IOGURT	22 AMANIDA RUSSA AMB TONYINA (S/MAIONESA) ----- CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA ----- FRUITA DE TEMPORADA	23 COLIFLOR AMB PATATA S/ FORMATGE ----- BOTIFARRA DE PAGÈS AMB MONGETES SEQUES ----- FRUITA DE TEMPORADA
26 ARRÒS AMB TONYINA I BLAT DE MORO ----- GALL DE SANT PERE AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- FRUITA DE TEMPORADA	27 CIGRONS AMB ESPINACS ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	28 MENESTRA DE VERDURES ----- POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	29 JORNADA GASTRONÒMICA HAWAIANA ----- AMANIDA DE PASTA TROPICAL S/ OU ----- HAMBURGUESA HAWAIANA AMB NACHOS I GUACAMOLE ----- SORBET DE LLIMONA	30 CREMA DE CARBASSÓ ----- DAUS DE GALL D'INDI ADOBATS AMB ARRÒS INTEGRAL ----- 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

FRUITES DE
TEMPORADA

AVIRAM I
CARNS DE
PROXIMITAT

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