

ABRIL 2025 - MENÚ SENSE PEIX, MARISC NI MOL·LUSCS

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
CASOLANES
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
PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB
ARRÒS INTEGRAL
IOGURT

7

BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR
NUGGETS DE POLLASTRE AMB
AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES S/
ANXOVA
FRUITA DE TEMPORADA

8

AMANIDA D'ARRÒS S/ TONYINA
GALL D'INDI A LES FINES HERBES
FRUITA DE TEMPORADA

9

ESPIRALS A LA SORRENTINA
TRUITA A LA FRANCESA 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
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

LLENTIES ESTOFADES AMB
PASTANAGA
TRUITA DE PATATA I Ceba AMB
AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA DE TEMPORADA

23

SANT JORDI
ARRÒS MELÓS DE CARBASSA
LLIBRETS DE LLOM AMB PATATES
XIPS
POSTRE ESPECIAL

24

SOPA DE LLETRES
POLLASTRE A LA BARBACOA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES S/
ANXOVA
FRUITA DE TEMPORADA

25

CREMA DE VERDURES
PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB
MONGETES SEQUES SALTADES
FRUITA DE TEMPORADA

28

LLACETS AMB SALSA DE
XAMPINYONS
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 S/ ANXOVA
IOGURT

30

CIGRONS SALTATS AMB PERNIL
LLOM DE PORC 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

