

ABRIL 2025 - MENÚ SENSE PROTEÏNA DE LA LLET DE LA VACA (PLV)

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 3 DELÍCIES PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA 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 SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB ARRÒS INTEGRAL IOGURT DE SOJA
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 ESPIRALS AMB Salsa de TOMÀQUET FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT DE SOJA	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 AMB Salsa de TOMÀQUET LLOM DE PORC ARREBOSSAT CASOLÀ AMB PATATES XIPS IOGURT DE SOJA	24 SOPA DE VERDURES AMB LLETRES 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 LLACETS AMB RAIG D'OLI 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 DE SOJA	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

