

ABRIL 2025 - MENÚ SENSE SOJA

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 PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA 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 FIDEUS D'ARRÒS A LA SORRENTINA FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB SALTAT DE VERDURES FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE AMB FIDEUS D'ARRÒS 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 LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES XIPS IOGURT	24 SOPA DE LLETRES AMB FIDEUS D'ARRÒS 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 FIDEUS D'ARRÒS 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 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

