

# MAIG 2025 - MENÚ BASAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 <b>FESTIU</b>	2 <b>FESTIU</b>
5 ARRÓS AMB SALSA DE TOMÀQUET CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	6 VICHYSSEOISE TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	7 MONGETES BLANQUES AMB TOMÀQUET, OU DUR I BLAT DE MORO 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 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 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 ARRÓS 3 DELÍCIES GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA FRUITA DE TEMPORADA	16 AMANIDA DE PATATA AMB TONYINA I OLIVES TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE I TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA
19 ESPIRALS A LA CARBONARA DE BRÒQUIL BACALLÀ ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	20 AMANIDA DE LLENTIES TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	21 ARRÓS AMB VERDURES TENDRES LLOM DE PORC AL FORN SAMFAINA IOGURT	22 AMANIDA RUSSA AMB TONYINA CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DE TEMPORADA	23 COLIFLOR GRATINADA BOTIFARRA DE PAGÈS AMB MONGETES SEQUES FRUITA DE TEMPORADA
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 DE TEMPORADA	27 CIGRONS AMB ESPINACS TRUITA A LA FRANCESA 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 <b>JORNADA GASTRONÒMICA HAWAIANA</b> AMANIDA DE PASTA TROPICAL HAMBURGUESA HAWAIANA AMB NACHOS I GUACAMOLE SORBET DE LLIMONA	30 CREMA DE CARBASSÓ DAUS DE GALL D'INDI ADOBATS AMB ARRÓS 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 CARNES DE PROXIMITAT



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