

MARÇ 2025 - MENÚ BASAL

DILLUNS

3

FESTIU DE LLIURE DISPOSICIÓ

10

ESPIRALS A LA CARBONARA ●
ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB
HORTALISSES ●
FRUITA DE TEMPORADA

17

LLACETS AMB SALSA DE TOMÀQUET ●
LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT I
AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ●
FRUITA DE TEMPORADA

24

CREMA DE PASTANAGA ●
ESTOFAT DE PORC AMB PATATES ●
FRUITA DE TEMPORADA

31

ESPAGUETIS A LA MARINERA ●
TRUITA A LA FRANCESA AMB PERNIL
DOLÇ I AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE ●
FRUITA DE TEMPORADA

DIMARTS

4

BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR ●
BUNYOLS DE BACALLÀ AMB AMANIDA
D'ENCIAM I COGOMBRE ●
FRUITA DE TEMPORADA

11

CREMA DE VERDURES DE
PRIMAVERA ●
TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB
ALBERGÍNIA AL FORN ●
FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB ESPINACS ●
CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ●
IOGURT

25

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

DIMECRES

5

LLENTIES ESTOFADES AMB
CARBASSÓ ●
FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ●
FRUITA DE TEMPORADA

12

MONGETES BLANQUES ESTOFADES ●
POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA
D'ENCIAM I TOMÀQUET ●
IOGURT

19

SOPA MINISTRONE ●
POLLASTRE A L'ALLET AMB PURÉ DE
PATATES ●
FRUITA DE TEMPORADA

26

MONGETA VERDA I PATATA SALTADA
AMB PERNIL SALAT ●
MANDONGUILLES MIXTES A LA
JARDINERA ●
FRUITA DE TEMPORADA

DIJOUS

6

SOPA D'AU AMB FIDEUS ●
PERNILETS DE POLLASTRE AMB
VERDURETES ●
FRUITA DE TEMPORADA

13

ARRÒS A LA NAPOLITANA ●
SALSITXES DE PORC AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ●
FRUITA DE TEMPORADA

20

MINESTRA DE VERDURES ●
HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB
COUS COUS ●
FRUITA DE TEMPORADA

27

JORNADA GASTRONÒMICA DE XINA
WOK D'ARRÒS AMB VERDURES ●
POLLASTRE FREGIT A LA LLIMONA
AMB TEMPURA DE VERDURES ●
FLAM XINÈS AMB NATA

DIVENDRES

7

ARRÒS DE VERDURES ●
TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ●
IOGURT

14

TRICOLOR DE VERDURES ●
GALL DE "SANT PEDRO" AL FORN
AMB SALSA VERDA I ARRÒS
INTEGRAL ●
FRUITA DE TEMPORADA

21

ARRÒS DE PEIX ●
TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ●
FRUITA DE TEMPORADA

28

MACARRONS A LA CREMA DE
FORMATGE ●
DAUS DE RAP ARREBOSSATS AMB
AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ●
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