

NOVEMBRE 2024 - MENÚ BASAL



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1 FESTIU
4 ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET ● ----- CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	5 PATATES ESTOFADES AMB VERDURES ● ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	6 MONGETES BLANQUES ESTOFADES ● ----- TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ● ----- PRÉSSEC EN EL SEU SUC	7 MONGETA VERDA AMB PATATA ● ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA ● ----- IOGURT	8 SOPA D'AU AMB FIDEUS ● ----- ABADEJO AL FORN AMB SAMFAINA ● ----- FRUITA DE TEMPORADA
11 PÈSOLS AMB PATATES ● ----- HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	12 MACARRONS A LA NAPOLITANA ● ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS ● ----- IOGURT	13 CREMA DE BRÒQUIL I CARBASSA ● ----- POLLASTRE ROSTIT AMB VERDURES ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	14 ARRÒS 3 DELÍCIES ● ----- GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	15 AMANIDA DE PATATA AMB TONYINA I OLIVES ● ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE I TOMÀQUET AMANIT ● ----- FRUITA DE TEMPORADA
18 ESPIRALS A LA CARBONARA DE BRÒQUIL ● ----- BARRETES DE LLUÇ ARREBOSSADES AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	19 COLIFLOR AMB PATATES GRATINADES ● ----- CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	20 ARRÒS AMB VERDURES TENDRES ● ----- LLOM DE PORC AL FORN SAMFAINA ● ----- IOGURT	21 SOPA MINISTRONE ● ----- TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES ● ----- BOTIFARRA DE PAGÈS AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT ● ----- PINYA EN EL SEU SUC
25 ARRÒS MELÓS DE CARBASSA ● ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	26 CIGRONS A LA CATALANA ● ----- ESTOFAT DE VEDELLA AMB VERDURETES ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	27 MENESTRA DE VERDURES ● ----- POLLASTRE A L'ALLET AMB PATATES XIPS ● ----- FRUITA DE TEMPORADA	28 JORNADA GASTRONÒMICA MEDITERRÀNIA ----- ESPAGUETIS A LA MARINERA ● ----- PEIX FRESC SEGONS MERCAT AMB AMANIDA DE TOMÀQUET, TONYINA I PALETS DE CRANC ● ----- NATILLES DE XOCOLATA	29 CREMA DE CARBASSÓ ● ----- MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSA DE TOMÀQUET ● ----- 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