

JUNY 2026 - MENÚ SENSE GLUTEN



DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES

NOU REAL DECRET 315/2025

<p>1</p> <p>ARRÒS INTEGRAL A LA CARBONARA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>2</p> <p>EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>3</p> <p>PASTA SI GLUTEN AMB SALSA DE TOMÀQUET</p> <p>CROQUETES SI GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO</p> <p>MACEDÒNIA DE FRUITES</p>	<p>4</p> <p>CREMA DE CARBASSÓ</p> <p>CIGRONS A LA CATALANA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>5</p> <p>TRICOLOR DE VERDURES</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS</p> <p>IOGURT</p>
<p>8</p> <p>PÈSOLS AMB PERNIL</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>9</p> <p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>PASTA SENSE GLUTEN A LA BOLONYESA VEGETAL</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>10</p> <p>ARRÒS MELÓS DE CARBASSA</p> <p>SALMÓ A LA PLANXA AMB LLIMONA I ANET AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>11</p> <p>CIGRONS AMB ESPINACS</p> <p>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>IOGURT</p>	<p>12</p> <p>AMANIDA DE PATATA</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>15</p> <p>MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB VERDURES</p> <p>TRUITA DE PATATES I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>16</p> <p>CREMA DE PORROS</p> <p>ESTOFAT DE PORC AMB PATATES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>17</p> <p>AMANIDA RUSSA</p> <p>HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>18</p> <p>ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>19</p> <p>DINAR FI DE CURS</p> <p>PASTA SI GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>POLLASTRE A LA BARBACOOA AMB PATATES XIPS</p> <p>GELAT</p>

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible**.

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir del setembre del curs vinent, s'introduiran diverses **modificacions en la planificació dels menús**, entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana)**, de **productes integrals i eliminació de postres ensucrats**.

