

DILLUNS **DIMARTS** **DIMECRES** **DIJOUS** **DIVENDRES**



4	5	6	7	8
<p>CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET</p> <p>POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>IOGURT</p>	<p>CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA</p> <p>MAGRA DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>JORNADA GASTRONÒMICA TURCA</p> <p>ARRÒS DE VERDURES</p> <p>SHISH KEBAB DE VEDELLA S/ GLUTEN (S/TORTILLA)</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>FESTIU</p> <p>AMANIDA RUSSA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>

11	12	13	14	15
<p>ARRÒS 3 DELÍCIES</p> <p>CROQUETES S/ GLUTEN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>MONGETA VERDA AMB PATATA</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>DIA DE PROTEÏNA VEGETAL</p> <p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>PASTA S/ GLUTEN A LA CARBONARA</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>AMANIDA DE MONGETES BLANQUES</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>IOGURT</p>

18	19	20	21	22
<p>PASTA S/ GLUTEN AL PESTO DE PIPES</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>PÈSOLS AMB PATATA</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>ARRÒS A LA NAPOLITANA</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>IOGURT</p>	<p>CIGRONS SALTATS AMB PERNIL</p> <p>TONYINA AMB Salsa de TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS</p> <p>SALSITXES DE PORC AL FORN AMB PURÉ DE PATATES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>

25	26	27	28	29
<p>MINISTRA DE VERDURES</p> <p>POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>AMANIDA DE PASTA S/ GLUTEN</p> <p>GALL D'INDI ESTOFAT AMB VERDURETES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>CIGRONS ESTOFATS AMB CARBASSÓ</p> <p>TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>ARRÒS DE VERDURES</p> <p>PEIX FRESC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS</p> <p>IOGURT</p>	<p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>MAGRA DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>

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

