La Salle Catalunya

SETEMBRE 2026 - MENÚ SENSE LLEGUMS NI FRUITS SECS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	NOU REAL DECRET 315/2025
	8 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ PÈSOLS --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	9 MONGETA VERDA AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	10 FIDEUS D'ARRÒS A LA NAPOLITANA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	11 **DIADA DE CATALUNYA**	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 d'aquest curs, s'introduïran 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.**
14 PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	15 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB PATATES --- FRUITA DE TEMPORADA	16 CREMA DE PASTANAGA --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS --- FRUITA DE TEMPORADA	17 ARRÒS INTEGRAL DE VERDURES S/ PÈSOLS --- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	18 FIDEUS D'ARRÒS AL PESTO S/ PIPES NI FRUITS SECS --- SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	
21 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES --- TRUITA DE PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	22 MINESTRA DE VERDURES --- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	23 CREMA DE CARBASSA --- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB PATATA CALIU --- FRUITA DE TEMPORADA	24 ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET --- POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	25 AMANIDA DE FIDEUS D'ARRÒS --- LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAMS --- FRUITA DE TEMPORADA	
28 CREMA DE VERDURES --- FIDEUS D'ARRÒS A LA BOLONYESA DE TONYINA --- FRUITA DE TEMPORADA	29 ESPINACS AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	30 ARRÒS INTEGRAL A LA CARBONARA S/BACÓ --- GALL DE SANT PERE AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA			

Revisa Menjadors

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

Sa d'aquí Quilòmetre zero a l'Escola