

**Dilluns**

02

**VACANCES D'ESTIU**

09

**VACANCES D'ESTIU**

16 **Inf. Nutricional 632/27/76/24**

- PAELLA DE VERDURES
- OUS DURS AMB SALSA AURORA (S/G) I AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
- IOGURT

23 **Inf. Nutricional 605/24/70/26**

- AMANIDA CÈSAR (AMB POLLASTRE, CROSTONS (S/G) I SALSA)
- REMENAT D'OU AMB PERNIL CUIT I PATATA PANADERA AMB GUARNICIÓ DE TOMÀQUET AMANIT
- FRUITA DEL TEMPS

30 **Inf. Nutricional 691/31/86/25**

- MACARRONS (S/G) A LA CARBONARA
- FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT (S/G) AMB ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
- FRUITA DEL TEMPS

**Dimarts**

03

**VACANCES D'ESTIU**

10

**VACANCES D'ESTIU**

17 **Inf. Nutricional 650/36/82/20**

- TALLARINES (S/G) AMB SALSA DE FORMATGE
- FILET DE SALMÓ A LA PLANXA AMB TEMPURA (S/G) DE VERDURES
- FRUITA DEL TEMPS

24 **Inf. Nutricional 665/33/85/22**

- ARRÒS AMB ALBERGINIA, TOMÀQUET I CARBASSO
- FRICANDÓ DE MUNTANYA (AMB PÈSOLS I XAMPINYONS) S/G
- FRUITA DEL TEMPS

**Dimecres**

04

**VACANCES D'ESTIU**

11

**FESTIU  
LA DIADA**

18 **Inf. Nutricional 640/29/74/27**

- CREMA TÈBIA DE CARBASSÓ AMB ENCENALLS DE PERNIL SALAT
- POLLASTRE ROSTIT AMB ALLET I PATATES XIP
- FRUITA DEL TEMPS

25 **Inf. Nutricional 660/35/86/20**

- ESPAGUETIS (S/G) A LA MATRICCIANA (AMB SALSITXA I TOMÀQUET)
- CUETA DE BACALLÀ AL FORN AMB PURÉ DE CARBASSA
- FRUITA DEL TEMPS: AVUI TU TRIES

**Dijous**

05

**VACANCES D'ESTIU**

12 **Inf. Nutricional 699/29/78/32**

- CARBASSÓ AMB MONGETA VERDA I PATATA AL VAPOR
- PIZZA CASOLANA S/G (DE PERNIL CUIT I TONYINA) AMB BARQUETA DE TOMÀQUET
- FRUITA DEL TEMPS

19 **Inf. Nutricional 679/27/82/28**

- LLENTIES AMB VERDURES I XAMPINYONS
- CALAMARS CASOLANS A L'ANDALUSA (S/G) AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

26 **Inf. Nutricional 626/22/64/32**

- ESPINACS A LA CREMA GRATINATS AMB FORMATGE
- TRUITA DE PATATA AMB PASTANAGA I OLIVES NEGRES
- GELAT S/G

**Divendres**

06

**VACANCES D'ESTIU**

13 **Inf. Nutricional 602/30/73/22**

- AMANIDA D'ARRÒS (AMB ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- DAUS DE GALL DINDI ESTOFATS
- FRUITA DEL TEMPS

20 **Inf. Nutricional 663/28/67/33**

- PASTÍS FRED DE PATATA, TOMÀQUET I TONYINA
- HAMBURGUESA MIXTA AMB FORMATGE I VARIAT D'ENCIAMS I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

27 **Inf. Nutricional 624/34/83/20**

- CIGRONS AMB VERDURES DE TEMPORADA I SOFREGIT DE TOMÀQUET
- POLLASTRE AL FORN AMB ROMANÍ I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria, pruna, maduixes, préssec, nectarina... (segons la temporada) / El pa, les pastes, les farines i les postres làctics per cuinar i arrebossar són sense gluten, de la mateixa manera que els aliments processats (salsitxes, pernil dolç, brotxetes...) i embotits-formatges / Les salses seran d'elaboració pròpia / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen gluten / Aquest menú s'elabora amb olis i recipients a part / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat. **El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT.** / \*Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat. (1) **PRODUCTE ECOLÒGIC** - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb **HàbitSalut** per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. **Anna Honrubia. Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498**



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

02

VACANCES D'ESTIU

03

VACANCES D'ESTIU

04

VACANCES D'ESTIU

05

VACANCES D'ESTIU

06

VACANCES D'ESTIU

09

VACANCES D'ESTIU

10

VACANCES D'ESTIU

11

FESTIU  
LA DIADA

12

Inf. Nutricional 699/29/78/32

- CARBASSÓ AMB MONGETA VERDA I PATATA AL VAPOR
- PIZZA CASOLANA (DE PERNIL CUIT I TONYINA) AMB BARQUETA DE TOMÀQUET
- FRUITA DEL TEMPS

13

Inf. Nutricional 602/30/73/22

- AMANIDA D'ARRÒS (AMB ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- DAUS DE GALL DINDI ESTOFATS
- FRUITA DEL TEMPS

16

Inf. Nutricional 632/27/76/24

- PAELLA DE VERDURES
- OUS DURS AMB SALSA AURORA I AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
- IOGURT

17

Inf. Nutricional 650/36/82/20

- TALLARINES AMB SALSA DE FORMATGE
- FILET DE SALMÓ A LA PLANXA AMB TEMPURA DE VERDURES
- FRUITA DEL TEMPS

18

Inf. Nutricional 640/29/74/27

- CREMA TÈBIA DE CARBASSÓ AMB ENCENALLS DE PERNIL SALAT
- POLLASTRE ROSTIT AMB ALLET I PATATES XIP
- FRUITA DEL TEMPS

19

Inf. Nutricional 679/27/82/28

- LLENTIES AMB VERDURES I XAMPINYONS
- CALAMARS CASOLANS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

20

Inf. Nutricional 663/28/67/33

- PASTÍS FRED DE PATATA, TOMÀQUET I TONYINA
- HAMBURGUESA MIXTA AMB FORMATGE I VARIAT D'ENCIAMS I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

23

Inf. Nutricional 605/24/70/26

- AMANIDA CÈSAR (AMB POLLASTRE, CROSTONS I SALSA)
- REMENAT D'OU AMB PERNIL CUIT I PATATA PANADERA AMB GUARNICIÓ DE TOMÀQUET AMANIT
- FRUITA DEL TEMPS

24

Inf. Nutricional 665/33/85/22

- ARRÒS AMB ALBERGINIA, TOMÀQUET I CARBASSO
- BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTEJATS
- FRUITA DEL TEMPS

25

Inf. Nutricional 660/35/86/20

- ESPAGUETIS A LA MATRICIANA (AMB SALSITXA I TOMÀQUET)
- CUETA DE BACALLÀ AL FORN AMB PURÉ DE CARBASSA
- FRUITA DEL TEMPS: AVUI TU TRIES

26

Inf. Nutricional 626/22/64/32

- ESPINACS A LA CREMA GRATINATS AMB FORMATGE
- TRUITA DE PATATA AMB PASTANAGA I OLIVES NEGRES
- GELAT

27

Inf. Nutricional 624/34/83/20

- CIGRONS AMB VERDURES DE TEMPORADA I SOFREGIT DE TOMÀQUET
- POLLASTRE AL FORN AMB ROMANÍ I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

30

Inf. Nutricional 691/31/86/25

- MACARRONS A LA CARBONARA
- FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT AMB ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
- FRUITA DEL TEMPS

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria, pruna, maduixes, préssec, nectarina... (segons la temporada) / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen sulfits, ni traces de sulfits / Les salses són d'elaboració pròpia / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat. El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT. / \*Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat. (1) PRODUCTE ECOLÒGIC - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb HàbitSalut per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. Anna Honrubia, Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

02

VACANCES D'ESTIU

03

VACANCES D'ESTIU

04

VACANCES D'ESTIU

05

VACANCES D'ESTIU

06

VACANCES D'ESTIU

09

VACANCES D'ESTIU

10

VACANCES D'ESTIU

11

FESTIU  
LA DIADA

12

Inf. Nutricional 699/29/78/32

- CARBASSÓ AMB MONGETA VERDA I PATATA AL VAPOR
- PIZZA CASOLANA (S/OU) (DE PERNIL CUIT I TONYINA) AMB BARQUETA DE TOMÀQUET
- FRUITA DEL TEMPS

13

Inf. Nutricional 602/30/73/22

- AMANIDA D'ARRÒS (AMB ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- DAUS DE GALL DINDI ESTOFATS
- FRUITA DEL TEMPS

16

Inf. Nutricional 632/27/76/24

- PAELLA DE VERDURES
- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
- IOGURT

17

Inf. Nutricional 650/36/82/20

- TALLARINES (S/OU) AMB SALSA DE FORMATGE
- FILET DE SALMÓ A LA PLANXA AMB TEMPURA DE VERDURES
- FRUITA DEL TEMPS

18

Inf. Nutricional 640/29/74/27

- CREMA TÈBIA DE CARBASSÓ AMB ENCENALLS DE PERNIL SALAT
- POLLASTRE ROSTIT AMB ALLET I PATATES XIP
- FRUITA DEL TEMPS

19

Inf. Nutricional 679/27/82/28

- LLENTIES AMB VERDURES I XAMPINYONS
- CALAMARS CASOLANS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

20

Inf. Nutricional 663/28/67/33

- PASTÍS FRED DE PATATA, TOMÀQUET I TONYINA (S/OU)
- HAMBURGUESA MIXTA AMB FORMATGE I VARIAT D'ENCIAMS I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

23

Inf. Nutricional 605/24/70/26

- AMANIDA CÈSAR (AMB POLLASTRE, CROSTONS I SALSA)
- FALAFEL DE CIGRONS AMB PATATA PANADERA I GUARNICIÓ DE TOMÀQUET AMANIT
- FRUITA DEL TEMPS

24

Inf. Nutricional 665/33/85/22

- ARRÒS AMB ALBERGINIA, TOMÀQUET I CARBASSO
- FRICANDÓ DE MUNTANYA (AMB PÈSOLS I XAMPINYONS)
- FRUITA DEL TEMPS

25

Inf. Nutricional 660/35/86/20

- ESPAGUETIS (S/OU) A LA MATRICCIANA (AMB SALSITXA I TOMÀQUET)
- CUETA DE BACALLÀ AL FORN AMB PURÉ DE CARBASSA
- FRUITA DEL TEMPS: AVUI TU TRIES

26

Inf. Nutricional 626/22/64/32

- ESPINACS A LA CREMA GRATINATS AMB FORMATGE
- LLOM DE PORC FREGIT AMB PASTANAGA I OLIVES NEGRES
- GELAT (S/OU)

27

Inf. Nutricional 624/34/83/20

- CIGRONS AMB VERDURES DE TEMPORADA I SOFREGIT DE TOMÀQUET
- POLLASTRE AL FORN AMB ROMANÍ I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

30

Inf. Nutricional 691/31/86/25

- MACARRONS (S/OU) A LA CARBONARA
- FILET DE LLUÇ ENFARINAT AMB ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
- FRUITA DEL TEMPS

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria, pruna, maduixes, préssec, nectarina... (segons la temporada) / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen ou, ni traces de ou / Les salses són d'elaboració pròpia / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat / El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT. (1) PRODUCTE ECOLÒGIC - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb HàbitSalut per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. Anna Honorubia, Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

02

VACANCES D'ESTIU

03

VACANCES D'ESTIU

04

VACANCES D'ESTIU

05

VACANCES D'ESTIU

06

VACANCES D'ESTIU

09

VACANCES D'ESTIU

10

VACANCES D'ESTIU

11

FESTIU  
LA DIADA

12

Inf. Nutricional 699/29/78/32

- CARBASSÓ AMB MONGETA VERDA I PATATA AL VAPOR
- PIZZA CASOLANA (FORMATGE, XAMPINYONS I OLIVES) AMB BARQUETA DE TOMÀQUET
- FRUITA DEL TEMPS

13

Inf. Nutricional 602/30/73/22

- AMANIDA D'ARRÒS (AMB ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- DAUS DE GALL DINDI ESTOFATS
- FRUITA DEL TEMPS

16

Inf. Nutricional 632/27/76/24

- PAELLA DE VERDURES
- OUS DURS AMB SALSA AURORA I AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
- IOGURT

17

Inf. Nutricional 650/36/82/20

- TALLARINES AMB SALSA DE FORMATGE
- SALSITXES A LA PLANXA AMB TEMPURA DE VERDURES
- FRUITA DEL TEMPS

18

Inf. Nutricional 640/29/74/27

- CREMA TÈBIA DE CARBASSÓ AMB ENCENALLS DE PERNIL SALAT
- POLLASTRE ROSTIT AMB ALLET I PATATES XIP
- FRUITA DEL TEMPS

19

Inf. Nutricional 679/27/82/28

- LLENTIES AMB VERDURES I XAMPINYONS
- SAN JACOBO AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

20

Inf. Nutricional 663/28/67/33

- AMANIDA CAMPERA (PATATA, PEBROT VERD, OU DUR I VINAGRETA)
- HAMBURGUESA MIXTA AMB FORMATGE I VARIAT D'ENCIAMS I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

23

Inf. Nutricional 605/24/70/26

- AMANIDA CÈSAR (AMB POLLASTRE, CROSTONS I SALSA)
- REMENAT D'OU AMB PERNIL CUIT I PATATA PANADERA AMB GUARNICIÓ DE TOMÀQUET AMANIT
- FRUITA DEL TEMPS

24

Inf. Nutricional 665/33/85/22

- ARRÒS AMB ALBERGINIA, TOMÀQUET I CARBASSO
- FRICANDÓ DE MUNTANYA (AMB PÈSOLS I XAMPINYONS)
- FRUITA DEL TEMPS

25

Inf. Nutricional 660/35/86/20

- ESPAGUETIS A LA MATRICIANA (AMB SALSITXA I TOMÀQUET)
- GALL DINDI A LA PLANXA AMB PURÉ DE CARBASSA
- FRUITA DEL TEMPS: AVUI TU TRIES

26

Inf. Nutricional 626/22/64/32

- ESPINACS A LA CREMA GRATINATS AMB FORMATGE
- TRUITA DE PATATA AMB PASTANAGA I OLIVES NEGRES
- GELAT

27

Inf. Nutricional 624/34/83/20

- CIGRONS AMB VERDURES DE TEMPORADA I SOFREGIT DE TOMÀQUET
- POLLASTRE AL FORN AMB ROMANÍ I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

30

Inf. Nutricional 691/31/86/25

- MACARRONS A LA CARBONARA
- LLOM ARREBOSSAT AMB ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
- FRUITA DEL TEMPS

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria, pruna, maduixes, préssec, nectarina... (segons la temporada) / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen peix, ni traces de peix / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat. El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT. / \*Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat. (1) PRODUCTE ECOLÒGIC. - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb HàbitSalut per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. Anna Honrubia. Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

02

VACANCES D'ESTIU

03

VACANCES D'ESTIU

04

VACANCES D'ESTIU

05

VACANCES D'ESTIU

06

VACANCES D'ESTIU

09

VACANCES D'ESTIU

10

VACANCES D'ESTIU

11

FESTIU  
LA DIADA

12

Inf. Nutricional 699/29/78/32

- CARBASSÓ AMB MONGETA VERDA I PATATA AL VAPOR
- PIZZA CASOLANA (S/L) (DE PERNIL CUIT I TONYINA) AMB BARQUETA DE TOMÀQUET
- FRUITA DEL TEMPS

13

Inf. Nutricional 602/30/73/22

- AMANIDA D'ARRÒS (AMB ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- DAUS DE GALL DINDI ESTOFATS
- FRUITA DEL TEMPS

16

Inf. Nutricional 632/27/76/24

- PAELLA DE VERDURES
- OUS DURS AMB SALSA DE TOMÀQUET I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE
- IOGURT S/LACTOSA

17

Inf. Nutricional 650/36/82/20

- TALLARINES AMB SALSA DE FORMATGE (S/L)
- FILET DE SALMÓ A LA PLANXA AMB TEMPURA DE VERDURES
- FRUITA DEL TEMPS

18

Inf. Nutricional 640/29/74/27

- CREMA TÈBIA DE CARBASSÓ AMB ENCENALLS DE PERNIL SALAT
- POLLASTRE ROSTIT AMB ALLET I PATATES XIP (S/L)
- FRUITA DEL TEMPS

19

Inf. Nutricional 679/27/82/28

- LLENTIES AMB VERDURES I XAMPINYONS
- CALAMARS CASOLANS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

20

Inf. Nutricional 663/28/67/33

- PASTÍS FRED DE PATATA, TOMÀQUET I TONYINA
- HAMBURGUESA MIXTA AMB FORMATGE (S/L) I VARIAT D'ENCIAMS I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

23

Inf. Nutricional 605/24/70/26

- AMANIDA CÈSAR (AMB POLLASTRE, CROSTONS I SALSA) S/L
- FALAFEL DE CIGRONS AMB PATATA PANADERA AMB GUARNICIÓ DE TOMÀQUET AMANIT
- FRUITA DEL TEMPS

24

Inf. Nutricional 665/33/85/22

- ARRÒS AMB ALBERGINIA, TOMÀQUET I CARBASSO
- FRICANDÓ DE MUNTANYA (AMB PÈSOLS I XAMPINYONS)
- FRUITA DEL TEMPS

25

Inf. Nutricional 660/35/86/20

- ESPAGUETIS A LA MATRICIANA (AMB SALSITXA (S/L) I TOMÀQUET)
- CUETA DE BACALLÀ AL FORN AMB PURÉ DE CARBASSA
- FRUITA DEL TEMPS: AVUI TU TRIES

26

Inf. Nutricional 626/22/64/32

- ESPINACS A LA CREMA (S/L) GRATINATS AMB FORMATGE (S/L)
- TRUITA DE PATATA AMB PASTANAGA I OLIVES NEGRES
- GELAT S/LACTOSA

27

Inf. Nutricional 624/34/83/20

- CIGRONS AMB VERDURES DE TEMPORADA I SOFREGIT DE TOMÀQUET
- POLLASTRE AL FORN AMB ROMANÍ I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

30

Inf. Nutricional 691/31/86/25

- MACARRONS A LA CARBONARA (S/L)
- FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT (S/L) AMB ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
- FRUITA DEL TEMPS

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria, pruna, maduixes, préssec, nectarina... (segons la temporada) / Les salses seran d'elaboració pròpia / Els embotits utilitzats no contenen lactosa / L'ou pasteuritzat per l'elaboració de les truites és lliure de lactosa / Les salses són d'elaboració pròpia / Tots els etiquetges són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen làctics o derivats amb lactosa / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat. El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT. / \*Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat (1) PRODUCTE ECOLÒGIC - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb HàbitSalut per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. Anna Honrubia. Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

02

VACANCES D'ESTIU

03

VACANCES D'ESTIU

04

VACANCES D'ESTIU

05

VACANCES D'ESTIU

06

VACANCES D'ESTIU

09

VACANCES D'ESTIU

10

VACANCES D'ESTIU

11

FESTIU  
LA DIADA

12

Inf. Nutricional 699/29/78/32

- CARBASSÓ AMB MONGETA VERDA I PATATA AL VAPOR
- PIZZA CASOLANA (DE PERNIL CUIT I TONYINA) AMB BARQUETA DE TOMÀQUET
- FRUITA DEL TEMPS

13

Inf. Nutricional 602/30/73/22

- AMANIDA D'ARRÒS (AMB ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- DAUS DE GALL DINDI ESTOFATS
- FRUITA DEL TEMPS

16

Inf. Nutricional 632/27/76/24

- PAELLA DE VERDURES
- OUS DURS AMB SALSA AURORA I AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
- IOGURT

17

Inf. Nutricional 650/36/82/20

- TALLARINES AMB SALSA DE FORMATGE
- FILET DE SALMÓ A LA PLANXA AMB TEMPURA DE VERDURES
- FRUITA DEL TEMPS

18

Inf. Nutricional 640/29/74/27

- CREMA TÈBIA DE CARBASSÓ AMB ENCENALLS DE PERNIL SALAT
- POLLASTRE ROSTIT AMB ALLET I PATATES XIP
- FRUITA DEL TEMPS

19

Inf. Nutricional 679/27/82/28

- LLENTIES AMB VERDURES I XAMPINYONS
- CALAMARS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

20

Inf. Nutricional 663/28/67/33

- PASTÍS FRED DE PATATA, TOMÀQUET I TONYINA
- HAMBURGUESA MIXTA AMB FORMATGE I VARIAT D'ENCIAMS I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

23

Inf. Nutricional 605/24/70/26

- AMANIDA CÈSAR (AMB POLLASTRE, CROSTONS I SALSA)
- REMENAT D'OU AMB PERNIL CUIT I PATATA PANADERA AMB GUARNICIÓ DE TOMÀQUET AMANIT
- FRUITA DEL TEMPS

24

Inf. Nutricional 665/33/85/22

- ARRÒS AMB ALBERGINIA, TOMÀQUET I CARBASSO
- FRICANDÓ DE MUNTANYA (AMB PÈSOLS I XAMPINYONS)
- FRUITA DEL TEMPS

25

Inf. Nutricional 660/35/86/20

- ESPAGUETIS A LA MATRICIANA (AMB SALSITXA I TOMÀQUET)
- CUETA DE BACALLÀ AL FORN AMB PURÉ DE CARBASSA
- FRUITA DEL TEMPS: AVUI TU TRIES

26

Inf. Nutricional 626/22/64/32

- ESPINACS A LA CREMA GRATINATS AMB FORMATGE
- TRUITA DE PATATA AMB PASTANAGA I OLIVES NEGRES
- GELAT

27

Inf. Nutricional 624/34/83/20

- CIGRONS AMB VERDURES DE TEMPORADA I SOFREGIT DE TOMÀQUET
- POLLASTRE AL FORN AMB ROMANÍ I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

30

Inf. Nutricional 691/31/86/25

- MACARRONS A LA CARBONARA
- FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT AMB ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
- FRUITA DEL TEMPS

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria, pruna, maduixes, préssec, nectarina... (segons la temporada) / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen soja, ni traces de soja / Les salses són d'elaboració pròpia / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat. El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT. / \*Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat.. (1) PRODUCTE ECOLÒGIC - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb HàbitSalut per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. Anna Honrubia. Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

02

VACANCES D'ESTIU

03

VACANCES D'ESTIU

04

VACANCES D'ESTIU

05

VACANCES D'ESTIU

06

VACANCES D'ESTIU

09

VACANCES D'ESTIU

10

VACANCES D'ESTIU

11

FESTIU  
LA DIADA

12

Inf. Nutricional 699/29/78/32

- CARBASSÓ AMB MONGETA VERDA I PATATA AL VAPOR
- PIZZA CASOLANA (FORMATGE, XAMPINYONS I OLIVES) AMB BARQUETA DE TOMÀQUET
- FRUITA DEL TEMPS

13

Inf. Nutricional 602/30/73/22

- AMANIDA D'ARRÒS (AMB ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- DAUS DE GALL DINDI ESTOFATS
- FRUITA DEL TEMPS

16

Inf. Nutricional 632/27/76/24

- PAELLA DE VERDURES
- OUS DURS AMB SALSA AURORA I AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
- IOGURT

17

Inf. Nutricional 650/36/82/20

- TALLARINES AMB SALSA DE FORMATGE
- FILET DE SALMÓ A LA PLANXA AMB TEMPURA DE VERDURES
- FRUITA DEL TEMPS

18

Inf. Nutricional 640/29/74/27

- CREMA TÈBIA DE CARBASSÓ AMB ENCENALLS DE PERNIL SALAT
- POLLASTRE ROSTIT AMB ALLET I PATATES XIP
- FRUITA DEL TEMPS

19

Inf. Nutricional 679/27/82/28

- LLENTIES AMB VERDURES I XAMPINYONS
- SAN JACOBO AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

20

Inf. Nutricional 663/28/67/33

- PASTÍS FRED DE PATATA, TOMÀQUET I TONYINA
- HAMBURGUESA MIXTA AMB FORMATGE I VARIAT D'ENCIAMS I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

23

Inf. Nutricional 605/24/70/26

- AMANIDA CÈSAR (AMB POLLASTRE, CROSTONS I SALSA)
- REMENAT D'OU AMB PERNIL CUIT I PATATA PANADERA AMB GUARNICIÓ DE TOMÀQUET AMANIT
- FRUITA DEL TEMPS

24

Inf. Nutricional 665/33/85/22

- ARRÒS AMB ALBERGINIA, TOMÀQUET I CARBASSO
- FRICANDÓ DE MUNTANYA (AMB PÈSOLS I XAMPINYONS)
- FRUITA DEL TEMPS

25

Inf. Nutricional 660/35/86/20

- ESPAGUETIS A LA MATRICIANA (AMB SALSITXA I TOMÀQUET)
- CUETA DE BACALLÀ AL FORN AMB PURÉ DE CARBASSA
- FRUITA DEL TEMPS: AVUI TU TRIES

26

Inf. Nutricional 626/22/64/32

- ESPINACS A LA CREMA GRATINATS AMB FORMATGE
- TRUITA DE PATATA AMB PASTANAGA I OLIVES NEGRES
- GELAT

27

Inf. Nutricional 624/34/83/20

- CIGRONS AMB VERDURES DE TEMPORADA I SOFREGIT DE TOMÀQUET
- POLLASTRE AL FORN AMB ROMANÍ I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

30

Inf. Nutricional 691/31/86/25

- MACARRONS A LA CARBONARA
- FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT AMB ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
- FRUITA DEL TEMPS

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, meló, síndria, pruna, maduixes, préssec, nectarina... (segons la temporada) / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen moluscs ni crustacis, ni traces de moluscs-crustacis / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat. El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT. / \*Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat. (1) PRODUCTE ECOLÒGIC - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISIA està treballant conjuntament amb HàbitSalut per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. Anna Honrubia. Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

02

VACANCES D'ESTIU

03

VACANCES D'ESTIU

04

VACANCES D'ESTIU

05

VACANCES D'ESTIU

06

VACANCES D'ESTIU

09

VACANCES D'ESTIU

10

VACANCES D'ESTIU

11

FESTIU  
LA DIADA

12

Inf. Nutricional 699/29/78/32

- CARBASSÓ AMB MONGETA VERDA I PATATA AL VAPOR
- PIZZA CASOLANA (FORMATGE, XAMPINYONS I OLIVES) AMB BARQUETA DE TOMÀQUET
- FRUITA DEL TEMPS

13

Inf. Nutricional 602/30/73/22

- AMANIDA D'ARRÒS (AMB ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE I PASTANAGA RATLLADA
- FRUITA DEL TEMPS

16

Inf. Nutricional 632/27/76/24

- PAELLA DE VERDURES
- OUS DURS AMB SALSA AURORA I AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
- IOGURT

17

Inf. Nutricional 650/36/82/20

- TALLARINES AMB SALSA DE FORMATGE
- FILET DE SALMÓ A LA PLANXA AMB TEMPURA DE VERDURES
- FRUITA DEL TEMPS

18

Inf. Nutricional 640/29/74/27

- CREMA TÈBIA DE CARBASSÓ
- TOFU GUISAT AMB PATATES XIP
- FRUITA DEL TEMPS

19

Inf. Nutricional 679/27/82/28

- LLENTIES AMB VERDURES I XAMPINYONS
- CALAMARS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

20

Inf. Nutricional 663/28/67/33

- PASTÍS FRED DE PATATA, TOMÀQUET I TONYINA
- HAMBURGUESA VEGETAL AMB FORMATGE I VARIAT D'ENCIAMS I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

23

Inf. Nutricional 605/24/70/26

- VICHYSOISE AMB ROSTES
- REMENAT D'OU AMB BOLETS I PATATA PANADERA AMB GUARNICIÓ DE TOMÀQUET AMANIT
- FRUITA DEL TEMPS

24

Inf. Nutricional 665/33/85/22

- ARRÒS AMB ALBERGINIA, TOMÀQUET I CARBASSO
- TOFU SALTAT AMB CEBA I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS

25

Inf. Nutricional 660/35/86/20

- ESPAGUETIS AMB SALSETA DE TOMÀQUET I XAMPINYONS
- CUETA DE BACALLÀ AL FORN AMB PURÉ DE CARBASSA
- FRUITA DEL TEMPS: AVUI TU TRIES

26

Inf. Nutricional 626/22/64/32

- ESPINACS A LA CREMA GRATINATS AMB FORMATGE
- TRUITA DE PATATA AMB PASTANAGA I OLIVES NEGRES
- GELAT

27

Inf. Nutricional 624/34/83/20

- CIGRONS AMB VERDURES DE TEMPORADA I SOFREGIT DE TOMÀQUET
- SEITÁN A LA PLANXA AMB ROMANÍ I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

30

Inf. Nutricional 691/31/86/25

- MACARRONS A LA CARBONARA DE XAMPINYONS
- FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT AMB ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
- FRUITA DEL TEMPS

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: mandarina, pinya, kiwi i síndria (segons la temporada) / Les salses seran d'elaboració pròpia / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen sorbitol ni derivats (com edulcorants, emulsionants, espessants, o qualsevol additiu relacionat) / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina per tal de verificar que tots els seus ingredients estiguin exents de sorbitol (o derivats) / La informació nutricional del menú correspon al menú basal / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat. El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT. / \*Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat. (1) Producte ecològic - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb HàbitSalut per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. Anna Honrubia, Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

02

VACANCES D'ESTIU

03

VACANCES D'ESTIU

04

VACANCES D'ESTIU

05

VACANCES D'ESTIU

06

VACANCES D'ESTIU

09

VACANCES D'ESTIU

10

VACANCES D'ESTIU

11

FESTIU  
LA DIADA

12

Inf. Nutricional 699/29/78/32

- CARBASSÓ AMB MONGETA VERDA I PATATA AL VAPOR
- PIZZA CASOLANA (FORMATGE, XAMPINYONS I OLIVES) AMB BARQUETA DE TOMÀQUET
- FRUITA DEL TEMPS

13

Inf. Nutricional 602/30/73/22

- AMANIDA D'ARRÒS (AMB ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE I PASTANAGA RATLLADA
- FRUITA DEL TEMPS

16

Inf. Nutricional 632/27/76/24

- PAELLA DE VERDURES
- OUS DURS AMB SALSA AURORA I AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
- IOGURT

17

Inf. Nutricional 650/36/82/20

- TALLARINES AMB SALSA DE FORMATGE
- SEITAN A LA PLANXA AMB TEMPURA DE VERDURES
- FRUITA DEL TEMPS

18

Inf. Nutricional 640/29/74/27

- CREMA TÈBIA DE CARBASSÓ
- TOFU GUISAT AMB PATATES XIP
- FRUITA DEL TEMPS

19

Inf. Nutricional 679/27/82/28

- LLENTIES AMB VERDURES I XAMPINYONS
- BASTONS DE FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

20

Inf. Nutricional 663/28/67/33

- AMANIDA CAMPERA (PATATA, PEBROT VERD, OU DUR I VINAGRETA)
- HAMBURGUESA VEGETAL AMB FORMATGE I VARIAT D'ENCIAMS I OLIVES
- FRUITA DEL TEMPS

23

Inf. Nutricional 605/24/70/26

- VICHYOISE AMB ROSTES
- REMENAT D'OU AMB BOLETS I PATATA PANADERA AMB GUARNICIÓ DE TOMÀQUET AMANIT
- FRUITA DEL TEMPS

24

Inf. Nutricional 665/33/85/22

- ARRÒS AMB ALBERGINIA, TOMÀQUET I CARBASSO
- TOFU SALTAT AMB CEBA I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS

25

Inf. Nutricional 660/35/86/20

- ESPAGUETIS AMB SALSETA DE TOMÀQUET I XAMPINYONS
- OU DUR AL FORN AMB FORMATGE GRATINAT I PURÉ DE CARBASSA
- FRUITA DEL TEMPS: AVUI TU TRIES

26

Inf. Nutricional 626/22/64/32

- ESPINACS A LA CREMA GRATINATS AMB FORMATGE
- TRUITA DE PATATA AMB PASTANAGA I OLIVES NEGRES
- GELAT

27

Inf. Nutricional 624/34/83/20

- CIGRONS AMB VERDURES DE TEMPORADA I SOFREGIT DE TOMÀQUET
- SEITÁN A LA PLANXA AMB ROMANÍ I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

30

Inf. Nutricional 691/31/86/25

- MACARRONS A LA CARBONARA DE XAMPINYONS
- ANELLES DE CEBA ARREBOSADES AMB ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
- FRUITA DEL TEMPS

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: mandarina, pinya, kiwi i síndria (segons la temporada) / Les salses seran d'elaboració pròpia / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen sorbitol ni derivats (com edulcorants, emulsionants, espessants, o qualsevol aditiu relacionat) / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina per tal de verificar que tots els seus ingredients estiguin exents de sorbitol (o derivats) / La informació nutricional del menú correspon al menú basal / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat. El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT. / \*Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat. (1) Producte ecològic - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb **HàbitSalut** per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. **Anna Honrubia, Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498**

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

02

VACANCES D'ESTIU

03

VACANCES D'ESTIU

04

VACANCES D'ESTIU

05

VACANCES D'ESTIU

06

VACANCES D'ESTIU

09

VACANCES D'ESTIU

10

VACANCES D'ESTIU

11

FESTIU  
LA DIADA

12

Inf. Nutricional 699/29/78/32

- CARBASSÓ AMB MONGETA VERDA I PATATA AL VAPOR
- PIZZA CASOLANA (FORMATGE, XAMPINYONS I OLIVES) AMB BARQUETA DE TOMÀQUET
- ½ POMA

13

Inf. Nutricional 602/30/73/22

- AMANIDA D'ARRÒS (AMB ENCIAM, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- DAUS DE GALL DINDI ESTOFATS
- ½ PLÀTAN

16

Inf. Nutricional 632/27/76/24

- PAELLA DE VERDURES
- OUS DURS AL FORN AMB FORMATGE GRATINAT I AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
- IOGURT SENSE SUCRE

17

Inf. Nutricional 650/36/82/20

- TALLARINES AMB SALSA DE FORMATGE
- FILET DE SALMÓ A LA PLANXA AMB TEMPURA DE VERDURES
- ½ KIWI

18

Inf. Nutricional 640/29/74/27

- CREMA TÈBIA DE CARBASSÓ
- POLLASTRE ROSTIT AMB ALLET I PATATES XIP
- ½ PLÀTAN

19

Inf. Nutricional 679/27/82/28

- CUS-CÚS DE VERDURES
- CALAMARS A L'ANDALUSA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- 1 TALL DE MELÓ

20

Inf. Nutricional 663/28/67/33

- AMANIDA DE PATATA (PATATA, TONYINA, TOMÀQUET I OLIVES NEGRES)
- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB FORMATGE I VARIAT D'ENCIAMS I OLIVES
- ½ KIWI

23

Inf. Nutricional 605/24/70/26

- AMANIDA CÈSAR (AMB POLLASTRE, CROSTONS I SALSA)
- REMENAT D'OU AMB BOLETS I PATATA PANADERA AMB GUARNICIÓ DE TOMÀQUET AMANIT
- ½ PLÀTAN

24

Inf. Nutricional 665/33/85/22

- ARRÒS AMB ALBERGINIA, TOMÀQUET I CARBASSO
- BISTEC DE VEDELLA A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTEJATS
- ½ POMA

25

Inf. Nutricional 660/35/86/20

- ESPAGUETIS AMB DAUS DE TOMÀQUET I ORENGA
- CUETA DE BACALLÀ AL FORN AMB PURÉ DE CARBASSA
- ½ KIWI

26

Inf. Nutricional 626/22/64/32

- ESPINACS A LA CREMA GRATINATS AMB FORMATGE
- LLOM DE PORC FREGIT AMB TOMÀQUET AMANIT I OLIVES NEGRES
- IOGURT SENSE SUCRE

27

Inf. Nutricional 624/34/83/20

- BLAT AMB DAUS DE TOMÀQUET I SALTAT DE VERDURES
- POLLASTRE AL FORN AMB ROMANÍ I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
- 1 TALL DE MELÓ

30

Inf. Nutricional 691/31/86/25

- MACARRONS A LA CARBONARA DE XAMPINYONS
- FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES
- ½ KIWI

Tots els àpats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: mandarina, pinya, kiwi i síndria (segons la temporada) / Les salses seran d'elaboració pròpia / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen sorbitol ni derivats (com edulcorants, emulsionants, espessants, o qualsevol additiu relacionat) / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina per tal de verificar que tots els seus ingredients estiguin exents de sorbitol (o derivats) / La informació nutricional del menú correspon al menú basal / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat. El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT. / \*Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat. (1) Producte ecològic - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb HàbitSalut per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. Anna Honrubia. Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498