

ABRIL 2025 - MENÚ BASAL - LA SALLE HORTA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE COLIFLOR I FORMATGE ● CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ● FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÒS 3 DELÍCIES ● HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB CARXOFES ARREBOSSADES CASOLANES ● FRUITA DE TEMPORADA	3 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET ● CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ● FRUITA DE TEMPORADA	4 TRINXAT DE COL I PATATA ● SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB ARRÒS INTEGRAL ● IOGURT
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR ● NUGGETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ● FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÒS ● GALL D'INDI A LES FINES HERBES ● FRUITA DE TEMPORADA	9 ESPIRALS A LA SORRENTINA ● FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ● IOGURT	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES ● SALSITXES DE PORC AL FORN AMB SALTAT DE VERDURES ● FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE ● TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA ● FRUITA DE TEMPORADA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA ● TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ● FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ARRÒS MELÓS DE CARBASSA ● LLIBRETS DE LLOM AMB PATATES XIPS ● POSTRE ESPECIAL	24 SOPA DE LLETRES ● POLLASTRE A LA BARBACOA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ● FRUITA DE TEMPORADA	25 CREMA DE VERDURES ● GALL DE "SANT PERE" AL FORN AMB ALL I JULIVERT I MONGETES SEQUES SALTADES ● FRUITA DE TEMPORADA
28 LLACETS AMB Salsa DE XAMPINYONS ● TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ● FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA ● PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ● IOGURT	30 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL ● FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SAMFAINA ● 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

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

350 - 400 Kcal ●
300 - 350 Kcal ●
250 - 300 Kcal ●



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE COLIFLOR I FORMATGE (100 GR DE PATATA) (2 R) ----- CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO 40 GR DE PA (2 R) FRUITA DE TEMPORADA (2 R)	2 114 GR D'ARRÒS 3 DELÍCIES (3 R) ----- HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB XAMPINYONS SALTATS 20 GR DE PA (1 R) FRUITA DE TEMPORADA (2 R)	3 216 GR DE CIGRONS AMB 2 CULLERADES DE SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET (3 R) ----- CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE 20 GR DE PA (1 R) FRUITA DE TEMPORADA (2 R)	4 TRINXAT DE COL I 100 GR DE PATATA (2 R) ----- SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB 40 GR D'ARRÒS INTEGRAL (1 R) 20 GR DE PA (1 R) FRUITA DE TEMPORADA (2 R)
7 RÒQUIL AMB 100 GR DE PATATES AL VAPOR (2 R) ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES 40 GR DE PA (2 R) FRUITA DE TEMPORADA (2 R)	8 114 GR D'AMANIDA D'ARRÒS (3 R) ----- GALL D'INDI A LES FINES HERBES 20 GR DE PA (1 R) FRUITA DE TEMPORADA (2 R)	9 150 GR D'ESPIRALS A LA SORRENTINA (3 R) ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA 20 GR DE PA (1 R) FRUITA DE TEMPORADA (2 R)	10 240 GR DE MONGETES BLANQUES ESTOFADES (3 R) ----- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB SALTAT DE VERDURES 20 GR DE PA (1 R) FRUITA DE TEMPORADA (2 R)	11 SOPA MINISTRONE (100 GR DE PASTA) (2 R) ----- 120 GR DE TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA (1 R) 20 GR DE PA (1 R) FRUITA DE TEMPORADA (2 R)
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 240 GR DE LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA (3 R) ----- 120 GR DE TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET (1 R) ----- FRUITA DE TEMPORADA (2 R)	23 SANT JORDI ----- 114 GR D'ARRÒS MELÓS DE CARBASSA (3 R) ----- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB 20 GR DE PATATES XIPS (1 R) ----- FRUITA DE TEMPORADA (2 R)	24 SOPA DE LLETRES (90 GR DE PASTA) (1,8 R) ----- POLLASTRE AMB 1 CULLERADA SOPERA DE SALS BARBACOA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES (0,2 R) 40 GR DE PA (2 R) FRUITA DE TEMPORADA (2 R)	25 CREMA DE VERDURES (50 GR DE PATATA) (1 R) ----- GALL DE "SANT PERE" AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB 80 GR DE MONGETES SEQUES SALTADES (1 R) 20 GR DE PA (2 R) FRUITA DE TEMPORADA (2 R)
28 150 GR DE LLACETS AMB SALS DE XAMPINYONS (3 R) ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO 20 GR DE PA (1 R) FRUITA DE TEMPORADA (2 R)	29 AMANIDA RUSSA (100 GR DE PATATA) (2 R) ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES 40 GR DE PA (2 R) FRUITA DE TEMPORADA (2 R)	30 216 GR DE CIGRONS SALTATS AMB PERNIL (2,7 R) ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB 2 CULLERADES DE SAMFAINA (0,3 R) 20 GR DE PA (1 R) FRUITA DE TEMPORADA (2 R)		

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



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSÓ CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA PERMESA	2 ARRÒS AMB ORENGA I RAIG D'OLI PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS IOGURT S/ LACTOSA	3 LLENTIES SOLES AMB RAIG D'OLI D'OLIVA CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA PERMESA	4 TRINXAT DE COL I PATATA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ARRÒS INTEGRAL IOGURT S/ LACTOSA
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT S/ LACTOSA	8 ARRÒS AMB ORENGA I RAIG D'OLI PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB COGOMBRE AMANIT FRUITA PERMESA	9 ESPIRALS AMB ORENGA I RAIG D'OLI TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT S/ LACTOSA	10 LLENTIES SOLES AMB RAIG D'OLI D'OLIVA LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB CARBASSÓ A LA PLANXA FRUITA PERMESA	11 SOPA D'AU AMB PISTONS (MÉS PASTA QUE BROU) TRUITA A LA FRANCESA AMB ARRÒS IOGURT S/ LACTOSA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 LLENTIES SOLES AMB RAIG D'OLI TRUITA A LA FRANCESA AMB XAMPINYONS FRUITA PERMESA	23 SANT JORDI ARRÒS BLANC AMB ORENGA I RAIG D'OLI LLOM DE PORC ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT S/ LACTOSA	24 SOPA D'AU AMB ESTRELLETES (MÉS PASTA QUE BROU) POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA PERMESA	25 CREMA DE CARBASSÓ PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT I ARRÒS IOGURT S/ LACTOSA
28 LLACETS AMB RAIG D'OLI TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA PERMESA	29 BRÒQUIL AMB PATATA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT S/ LACTOSA	30 LLENTIES SOLES AMB ARRÒS LLOM DE PORC AL FORN AMB XAMPINYONS SALTATS FRUITA PERMESA		



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE COLIFLOR I FORMATGE ----- CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÒS 3 DELÍCIES ----- HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB CARXOFES ARREBOSSADES AMB FARINA DE BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	3 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET ----- CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	4 TRINXAT DE COL I PATATA ----- SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB ARRÒS INTEGRAL ----- IOGURT
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR ----- FINGERS DE POLLASTRE S/ GLUTEN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÒS ----- GALL D'INDI A LES FINES HERBES ----- FRUITA DE TEMPORADA	9 ESPIRALS A LA SORRENTINA S/GLUTEN ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES ----- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB SALTAT DE VERDURES ----- FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE S/ GLUTEN ----- TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA ----- FRUITA DE TEMPORADA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 CIGRONS ESTOFATS ----- TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ARRÒS MELÓS DE CARBASSA ----- LLIBRETS DE LLOM ARREBOSSATS AMB FARINA DE BLAT DE MORO AMB PATATES XIPS ----- POSTRE ESPECIAL	24 SOPA DE LLETRES S/ GLUTEN ----- POLLASTRE A LA BARBACOA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	25 CREMA DE VERDURES ----- GALL DE "SANT PERE" AL FORN AMB ALL I JULIVERT I MONGETES SEQUES SALTADES ----- FRUITA DE TEMPORADA
28 LLACETS AMB SALSINA DE XAMPINYONS S/ GLUTEN ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- IOGURT	30 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SAMFAINA ----- 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 REVISIA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



ABRIL 2025 - MENÚ SENSE HC REFINATS, PRODUCTES PROCESSATS, EMBOTITS NI SUCRES - LA SALLE HORTA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE COLIFLOR I FORMATGE CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÓS INTEGRAL 3 DELÍCIES PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS FRUITA DE TEMPORADA	3 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET NATURAL I ALLET CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	4 COL AMB MONGETES BLANQUES SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB ARRÓS INTEGRAL IOGURT NATURAL S/ SUCRE
7 BRÒQUIL AL VAPOR PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÓS INTEGRAL GALL D'INDI A LES FINES HERBES FRUITA DE TEMPORADA	9 ESPIRALS INTEGRALS A LA SORRENTINA FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT NATURAL S/ SUCRE	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB SALTAT DE VERDURES FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE AMB PASTA INTEGRAL TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DE TEMPORADA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ARRÓS INTEGRAL AMB SALSAS DE TOMÀQUET NATURAL LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT NATURAL S/ SUCRE	24 SOPA DE LLETRES (PASTA INTEGRAL) POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	25 CREMA DE VERDURES (S/ PATATA) GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB ALL I JULIVERT I MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA
28 LLACETS INTEGRALS AMB SALSAS DE XAMPINYONS TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES IOGURT NATURAL S/ SUCRE	30 CIGRONS AMB ESPINACS FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SAMFAINA (TOMÀQUET NATURAL) FRUITA DE TEMPORADA		

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



ABRIL 2025 - MENÚ SENSE LACTOSA

LA SALLE HORTA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSÓ CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÒS 3 DELÍCIES HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB CARXOFES ARREBOSSADES CASOLANES FRUITA DE TEMPORADA	3 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	4 TRINXAT DE COL I PATATA SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB ARRÓS INTEGRAL IOGURT S/ LACTOSA
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR FINGERS DE POLLASTRE S/ LACTOSA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÒS GALL D'INDI A LES FINES HERBES FRUITA DE TEMPORADA	9 ESPIRALS AMB Salsa DE TOMÀQUET FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT S/ LACTOSA	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES SALSITXES DE PORC AL FORN AMB SALTAT DE VERDURES FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DE TEMPORADA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ARRÓS AMB Salsa DE TOMÀQUET LLOM DE PORC ARREBOSSAT CASOLÀ AMB PATATES XIPS IOGURT S/ LACTOSA	24 SOPA DE LLETRES POLLASTRE A LA BARBACOA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	25 CREMA DE VERDURES GALL DE "SANT PERE" AL FORN AMB ALL I JULIVERT I MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA
28 LLACETS AMB RAIG D'OLI TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES IOGURT S/ LACTOSA	30 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SAMFAINA 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

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSÓ CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÓS AMB TONYINA I OLIVES HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB XAMPINYONS SALTATS FRUITA DE TEMPORADA	3 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	4 TRINXAT DE COL I PATATA SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB ARRÓS INTEGRAL IOGURT
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÒS GALL D'INDI A LES FINES HERBES FRUITA DE TEMPORADA	9 PASTA S/ OU AMB Salsa DE TOMÀQUET FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES SALSITXES DE PORC AL FORN AMB SALTAT DE VERDURES FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/ OU PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DE TEMPORADA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ARRÓS AMB Salsa DE TOMÀQUET LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES XIPS IOGURT	24 SOPA DE LLETRES(PASTA S/ OU) POLLASTRE A LA BARBACOA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	25 CREMA DE VERDURES GALL DE "SANT PERE" AL FORN AMB ALL I JULIVERT I MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA
28 PASTA S/ OU AMB Salsa DE XAMPINYONS S/ FORMATGE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA S/ MAIONESA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES IOGURT	30 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SAMFAINA 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

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNS DE PROXIMITAT



LA SALLE HORTA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE COLIFLOR I FORMATGE ----- CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÒS 3 DELÍCIES ----- HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB CARXOFES ARREBOSSADES CASOLANES ----- FRUITA DE TEMPORADA	3 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET ----- CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	4 TRINXAT DE COL I PATATA ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ARRÒS INTEGRAL ----- IOGURT
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR ----- NUGGETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES S/ ANXOVA ----- FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÒS S/ TONYINA ----- GALL D'INDI A LES FINES HERBES ----- FRUITA DE TEMPORADA	9 ESPIRALS A LA SORRENTINA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES ----- SALSITXES DE PORC AL FORN AMB SALTAT DE VERDURES ----- FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE ----- TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA ----- FRUITA DE TEMPORADA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA ----- TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ----- ARRÒS MELÓS DE CARBASSA ----- LLIBRETS DE LLOM AMB PATATES XIPS ----- POSTRE ESPECIAL	24 SOPA DE LLETRES ----- POLLASTRE A LA BARBACOA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES S/ ANXOVA ----- FRUITA DE TEMPORADA	25 CREMA DE VERDURES ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB MONGETES SEQUES SALTADES ----- FRUITA DE TEMPORADA
28 LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES S/ ANXOVA ----- IOGURT	30 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL ----- LLOM DE PORC AL FORN AMB SAMFAINA ----- 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

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNS DE PROXIMITAT



ABRIL 2025 - MENÚ SENSE PORC - LA SALLE HORTA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE COLIFLOR I FORMATGE ----- CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÒS 3 DELÍCIES ----- HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AL FORN AMB CARXOFES ARREBOSSADES ----- FRUITA DE TEMPORADA	3 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA	4 TRINXAT DE COL I PATATA ----- SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB ARRÒS INTEGRAL ----- IOGURT
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR ----- NUGGETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÒS ----- GALL D'INDI A LES FINES HERBES ----- FRUITA DE TEMPORADA	9 ESPIRALS A LA SORRENTINA ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES ----- SALSITXES DE PPOLLASTRE AL FORN AMB SALTAT DE VERDURES ----- FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE ----- TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA ----- FRUITA DE TEMPORADA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA ----- TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ----- ARRÒS MELÓS DE CARBASSA ----- VARETES DE PEIX AMB PATATES XIPS ----- POSTRE ESPECIAL	24 SOPA DE VERDURES AMB LLETRES ----- POLLASTRE A LA BARBACOA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA	25 CREMA DE VERDURES ----- GALL DE " SANT PERE" AL FORN AMB ALL I JULIVERT I MONGETES SEQUES SALTADES ----- FRUITA DE TEMPORADA
28 LLACETS AMB SALSINA DE XAMPINYONS ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- IOGURT	30 CIGRONS AMB ESPINACS ----- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SAMFAINA ----- 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 REVISIA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNS DE PROXIMITAT



ABRIL 2025 - MENÚ SENSE PORC, MARISC NI KIWI

LA SALLE HORTA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE COLIFLOR I FORMATGE CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA PERMESA	2 ARRÒS 3 DELÍCIES HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AL FORN AMB CARXOFES ARREBOSSADES CASOLANES FRUITA PERMESA	3 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA PERMESA	4 TRINXAT DE COL I PATATA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ARRÒS INTEGRAL IOGURT
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR NUGGETS DE POLLASTRE AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES S/ ANXOVA FRUITA PERMESA	8 AMANIDA D'ARRÒS S/ TONYINA GALL D'INDI A LES FINES HERBES FRUITA PERMESA	9 ESPIRALS A LA SORRENTINA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES SALSITXES DE POLLASTRE AL FORN AMB SALTAT DE VERDURES FRUITA PERMESA	11 SOPA MINISTRONE TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA PERMESA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA PERMESA	23 SANT JORDI ARRÒS MELÓS DE CARBASSA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB PATATES XIPS POSTRE ESPECIAL	24 SOPA DE VERDURES AMB LLETRES POLLASTRE A LA BARBACOA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES S/ ANXOVA FRUITA PERMESA	25 CREMA DE VERDURES PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA PERMESA
28 LLACETS AMB Salsa DE XAMPINYONS TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA PERMESA	29 AMANIDA RUSSA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES S/ ANXOVA IOGURT	30 CIGRONS AMB ESPINACS PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB SAMFAINA FRUITA PERMESA		

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



LA SALLE HORTA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1 CREMA DE CARBASSÓ CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	2 ARRÒS 3 DELÍCIES PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB CARXOFES ARREBOSSADES CASOLANES FRUITA DE TEMPORADA	3 CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET CAP DE LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	4 TRINXAT DE COL I PATATA SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA I ANET AMB ARRÒS INTEGRAL IOGURT DE SOJA
7 BRÒQUIL AMB PATATES AL VAPOR PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	8 AMANIDA D'ARRÒS GALL D'INDI A LES FINES HERBES FRUITA DE TEMPORADA	9 ESPIRALS AMB Salsa de TOMÀQUET FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA IOGURT DE SOJA	10 MONGETES BLANQUES ESTOFADES SALSITXES DE PORC AL FORN AMB SALTAT DE VERDURES FRUITA DE TEMPORADA	11 SOPA MINISTRONE TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA FRUITA DE TEMPORADA
14 VACANCES DE SETMANA SANTA	15 VACANCES DE SETMANA SANTA	16 VACANCES DE SETMANA SANTA	17 VACANCES DE SETMANA SANTA	18 VACANCES DE SETMANA SANTA
21 VACANCES DE SETMANA SANTA	22 LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	23 SANT JORDI ARRÒS AMB Salsa de TOMÀQUET LLOM DE PORC ARREBOSSAT CASOLÀ AMB PATATES XIPS IOGURT DE SOJA	24 SOPA DE VERDURES AMB LLETRES POLLASTRE A LA BARBACOA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	25 CREMA DE VERDURES GALL DE "SANT PERE" AL FORN AMB ALL I JULIVERT I MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA
28 LLACETS AMB RAIG D'OLI TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	29 AMANIDA RUSSA PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES IOGURT DE SOJA	30 CIGRONS SALTATS AMB PERNIL FILET DE LLUÇ AL FORN AMB SAMFAINA 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

