

JUNY 2025 - MENÚ BASAL - LA SALLE HORTA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES

CRESTES DE TONYINA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

3

CREMA DE BRÒQUIL

TRUITA DE PATATA I CEBÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA

FRUITA DE TEMPORADA

4

ESPAGUETIS AL PESTO D'ESPINACS

LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT AMB CARBASSÓ SALTAT

FRUITA DE TEMPORADA

5

WOK D'ARRÒS AMB VERDURES

PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA

IOGURT

6

AMANIDA DE PATATA AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

9

**FESTIU
SEGONA
PASQUA**

10

AMANIDA D'ARRÒS

CROQUETES DE BACALLÀ AMB ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

11

MONGETA VERDA AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA AMB XAMPINYONS SALTATS

IOGURT

12

MONGETES BLANQUES AMB BLAT DE MORO I OU DUR

MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CARBASSÓ

CONTRACUIXA DE POLLASTRE AMB CEBÀ I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

16

ARRÒS A LA NAPOLITANA

RAVES DE CALAMAR AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

17

CREMA DE COLIFLOR I FORMATGE

TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB PERNIL SERRÀ

CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB VERDURES SALTADES

FRUITA DE TEMPORADA

19

TRICOLOR DE VERDURES

POLLASTRE AMB VERDURETES I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

20

FI DE CURS

AMANIDA D'ESPIRALS

HAMBURGUESA AMB PATATES FRÈGIDES

GELAT

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

La Salle
D'aquí
Quilòmetre zero a l'Escola

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

JUNY 2025 - MENÚ ADRIÀ CONTRERAS RODRIGUEZ

LA SALLE HORTA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

AMANIDA DE CIGRONS

PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAM I
TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

3

CREMA DE BRÒQUIL

TRUITA DE PATATA I CEBA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
REMOLATXA

FRUITA DE TEMPORADA

4

PASTA S/ GLUTEN AMB ORENGA
I RAIG D'OLI

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB ALL I JULIVERT AMB
CARBASSÓ SALTAT

FRUITA DE TEMPORADA

5

BLEDES AMB PATATA

PERNILETS DE POLLASTRE AL
FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

IOGURT DE SOJA

6

AMANIDA DE PATATA AMB
TOMÀQUET S/ BLAT DE MORO NI
TONYINA

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

9

**FESTIU
SEGONA
PASQUA**

10

AMANIDA DE CIGRONS (S/
TONYINA)

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAMS

FRUITA DE TEMPORADA

11

MONGETA VERDA AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA AMB
XAMPINYONS SALTATS

IOGURT DE SOJA

12

AMANIDA DE MONGETES
BLANQUES S/ BLAT DE MORO

LLOM DSE PORC A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAMS

FRUITA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CARBASSÓ

CONTRACUIXA DE POLLASTRE
AMB CEBA I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

16

MONGETES BLANQUES AMB
RAIG D'OLI D'OLIVA

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

17

CREMA DE COLIFLOR I
FORMATGE

TRUITA DE CARBASSÓ AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB
ESPINACS

CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB
VERDURES SALTADES

FRUITA DE TEMPORADA

19

TRICOLOR DE VERDURES

POLLASTRE AMB VERDURETES I
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

20

FI DE CURS

AMANIDA DE PASTA S/ GLUTEN
I S/ TONYINA

PIT DE GALL D'INDI A LA
PLANXA AMB PATATES
FREGIDES

GELAT DE GEL S/ SUCRE

JUNY 2025 - MENÚ DIABÈTIC 6 R SENSE MARISC NI IOGURT

LA SALLE HORTA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2
240 GR DE LLENTIES
ESTOFADES AMB VERDURES (3 R)

PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAM I
TOMÀQUET
20 GR DE PA (1 R)
FRUITA DE TEMPORADA (2 R)

3
CREMA DE BRÒQUIL (50 GR DE
PATATA) (1 R)

120 GR DE TRUITA DE PATATA I
CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I
REMOLATXA (1 R)
40 GR DE PA (2 R)
FRUITA DE TEMPORADA (2 R)

4
150 GR D'ESPAGUETIS AL
PESTO D'ESPINACS (3 R)

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB ALL I JULIVERT AMB
CARBASSÓ SALTAT
20 GR DE PA (1 R)
FRUITA DE TEMPORADA (2 R)

5
WOK AMB 114 GR D'ARRÒS AMB
VERDURES (3 R)

PERNILETS DE POLLASTRE AL
FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA
20 GR DE PA (1 R)
FRUITA DE TEMPORADA (2 R)

6
AMANIDA DE 150 GR DE PATATA
AMB TOMÀQUET I BLAT DE
MORO (3 R)

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE
20 GR DE PA (1 R)
FRUITA DE TEMPORADA (2 R)

9
**FESTIU
SEGONA
PASQUA**

10
AMANIDA AMB 114 GR D'ARRÒS
(3 R)

PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA
AMB ENCIAM I BLAT DE MORO
20 GR DE PA (1 R)
FRUITA DE TEMPORADA (2 R)

11
MONGETA VERDA AMB 150 GR
DE PATATA (3 R)

TRUITA A LA FRANCESA AMB
XAMPINYONS SALTATS
20 GR DE PA (1 R)
FRUITA DE TEMPORADA (2 R)

12
240 GR DE MONGETES
BLANQUES AMB BLAT DE MORO
I OU DUR (3 R)

MANDONGUILLES MIXTES A LA
JARDINERA
20 GR DE PA (1 R)
FRUITA DE TEMPORADA (2 R)

13
CREMA DE CARBASSÓ (50 GR
DE PATATA) (1 R)

CONTRACUIXA DE POLLASTRE
AMB CEBA I 40 GR D'ARRÒS
INTEGRAL (1 R)
40 GR DE PA (2 R)
FRUITA DE TEMPORADA (2 R)

16
140 GR D'ARRÒS A LA
NAPOLITANA (2 CULLERADES
DE SALSA DE TOMÀQUET) (4 R)

PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA
AMB ALL I JULIVERT AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA
20 GR DE PA (1 R)
FRUITA DE TEMPORADA PETITA
(1 R)

17
CREMA DE COLIFLOR I
FORMATGE (50 GR DE PATATA)
(1 R)

120 GR DE TRUITA DE
CARBASSÓ AMB AMANIDA
D'ENCIAM I OLIVES (1 R)
40 GR DE PA (2 R)
FRUITA DE TEMPORADA (2 R)

18
240 GR DE CIGRONS SALTATS
AMB PERNIL SERRÀ (3 R)

CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB
VERDURES SALTADES
20 GR DE PA (1 R)
FRUITA DE TEMPORADA (2 R)

19
TRICOLOR DE VERDURES (100
GR DE PATATA) (2 R)

POLLASTRE AMB VERDURETES I
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE
40 GR DE PA (2 R)
FRUITA DE TEMPORADA (2 R)

20
FI DE CURS
AMANIDA DE 200 GR
D'ESPIRALS (4 R)

**HAMBURGUESA AMB 30 GR DE
PATATES FREGIDES (1 R)**
20 GR DE PA (1 R)
GELAT DE GEL S/ SUCRE

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir
L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge

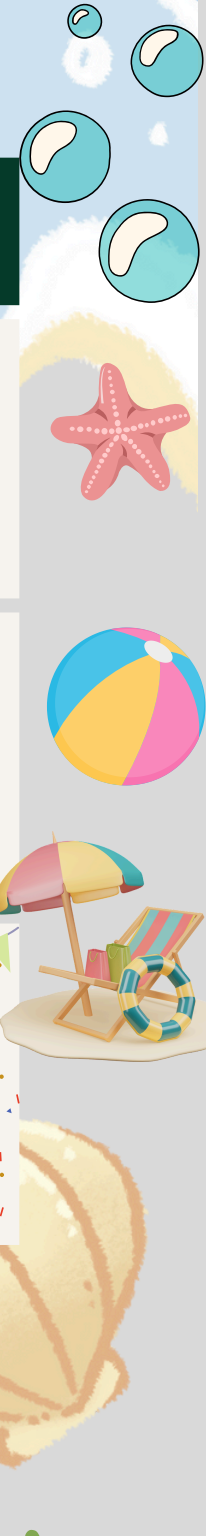
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries

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
2 LLENTIES AMB RAIG D'OLI D'OLIVA (SENSE VERDURES) PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA PERMESA	3 CREMA DE BRÒQUIL TRUITA DE PATATA S/ CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT S/ LACTOSA NI SUCRE	4 ESPAGUETIS AMB ORENGA I RAIG D'OLI LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT AMB CARBASSÓ A LA PLANXA FRUITA PERMESA	5 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT S/ LACTOSA NI SUCRE	6 PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA PERMESA
9 FESTIU SEGONA PASQUA	10 ARRÒS AMB ORENGA I RAIG D'OLI PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA PERMESA	11 ESPINACS AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB XAMPINYONS SALTATS IOGURT S/ LACTOSA NI SUCRE	12 LLENTIES SOLES I OU DUR LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES BULLIDES FRUITA PERMESA	13 CREMA DE CARBASSÓ CONTRACUIXA DE POLLASTRE S/ CEBA I ARRÒS INTEGRAL IOGURT S/ LACTOSA NI SUCRE
16 ARRÒS AMB ORENGA I RAIG D'OLI PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT S/ LACTOSA NI SUCRE	17 CREMA DE PORROS TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA PERMESA	18 LLENTIES SOLES AMB RAIG D'OLI D'OLIVA CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN IOGURT S/ LACTOSA NI SUCRE	19 BRÒQUIL AMB PATATA POLLASTRE AL FORN S/ VERDURETES I AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA PERMESA	20 FI DE CURS ESPIRALS AMB ORENGA I RAIG D'OLI LLOM DE PORC AMB PATATES FREGIDES GELATS S/ LACTOSA NI SUCRE

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

LLENTIES ESTOFADES AMB
VERDURES

PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAM I
TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

3

CREMA DE BRÒQUIL

TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
REMOLATXA

FRUITA DE TEMPORADA

4

PASTA INTEGRAL AL PESTO
D'ESPINACS

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB ALL I JULIVERT AMB
CARBASSÓ SALTAT

FRUITA DE TEMPORADA

5

WOK D'**ARRÒS INTEGRAL** AMB
VERDURES

PERNILETS DE POLLASTRE AL
FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

IOGURT NATURAL S/ SUCRE

6

AMANIDA DE CIGRONS AMB
TOMÀQUET I BLAT DE MORO

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

9

**FESTIU
SEGONA
PASQUA**

10

AMANIDA D'ARRÒS INTEGRAL

PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA
AMB ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

11

**MONGETA VERDA SALTADA AMB
ALLETES (S/ PATATA)**

TRUITA A LA FRANCESA AMB
XAMPINYONS SALTATS

IOGURT NATURAL S/ SUCRE

12

MONGETES BLANQUES AMB
BLAT DE MORO I OU DUR

**LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAMS**

FRUITA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CARBASSÓ **S/ PATATA**

CONTRACUIXA DE POLLASTRE
AMB CEBA I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

16

**ARRÒS INTEGRAL A LA
NAPOLITANA AMB TOMÀQUET
NATURAL**

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

17

CREMA DE COLIFLOR I
FORMATGE

TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

18

**CIGRONS SALTATS AMB
ESPINACS**

CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB
VERDURES SALTADES

FRUITA DE TEMPORADA

19

TRICOLOR DE VERDURES **S/ PATATA**

POLLASTRE AMB VERDURETES I
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

20

FI DE CURS

**AMANIDA D'ESPIRALS
INTEGRALS**

**PIT DE GALL D'INDI A LA
PLANXA AMB PATATES
FREGIDES**

GELAT DE GEL S/ SUCRE

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

LLENTIES ESTOFADES AMB
VERDURES

CRESTES DE TONYINA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

3

CREMA DE BRÒQUIL

TRUITA DE PATATA I CEBA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
REMOLATXA

FRUITA DE TEMPORADA

4

ESPAGUETIS AMB Salsa de
TOMÀQUET

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB ALL I JULIVERT AMB
CARBASSÓ SALTAT

FRUITA DE TEMPORADA

5

WOK D'ARRÒS AMB VERDURES

PERNILETS DE POLLASTRE AL
FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

Iogurt S/ LACTOSA

6

AMANIDA DE PATATA AMB
TOMÀQUET I BLAT DE MORO

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

9

**FESTIU
SEGONA
PASQUA**

10

AMANIDA D'ARRÒS

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

11

MONGETA VERDA AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA AMB
XAMPINYONS SALTATS

Iogurt S/ LACTOSA

12

MONGETES BLANQUES AMB
BLAT DE MORO I OU DUR

MANDONGUILLES MIXTES A LA
JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CARBASSÓ

CONTRACUIXA DE POLLASTRE
AMB CEBA I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

16

ARRÒS A LA NAPOLITANA

RAVES DE CALAMAR AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

17

CREMA DE PORROS

TRUITA DE CARBASSÓ AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB PERNIL
SERRÀ

CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB
VERDURES SALTADES

FRUITA DE TEMPORADA

19

TRICOLOR DE VERDURES

POLLASTRE AMB VERDURETES I
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

20

FI DE CURS

AMANIDA D'ESPIRALS

HAMBURGUESA AMB PATATES
FRÈGIDES

Gelats S/ LACTOSA

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

JUNY 2025 - MENÚ SENSE OU - LA SALLE HORTA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

LLENTIES ESTOFADES AMB
VERDURES

PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAM I
TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

3

CREMA DE BRÒQUIL

HAMBURGUESA MIXTA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
REMOLATXA

FRUITA DE TEMPORADA

4

PASTA S/ OU AMB SALSA DE
TOMÀQUET

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB ALL I JULIVERT AMB
CARBASSÓ SALTAT

FRUITA DE TEMPORADA

5

WOK D'ARRÒS AMB VERDURES

PERNILETS DE POLLASTRE AL
FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

IOGURT

6

AMANIDA DE PATATA AMB
TOMÀQUET I BLAT DE MORO

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

9

**FESTIU
SEGONA
PASQUA**

10

AMANIDA D'ARRÒS

LLUÇ AL FORN AMB ALL I
JULIVERT AMB ENCIAM I BLAT
DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

11

MONGETA VERDA AMB PATATA

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB XAMPINYONS SALTATS

IOGURT

12

MONGETES BLANQUES AMB
BLAT DE MORO S/ OU DUR

MANDONGUILLES MIXTES A LA
JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CARBASSÓ

CONTRACUIXA DE POLLASTRE
AMB Ceba I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

16

ARRÒS A LA NAPOLITANA

RAVES DE CALAMAR AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

17

CREMA DE COLIFLOR I
FORMATGE

PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAM I
OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB PERNIL
SERRÀ

CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB
VERDURES SALTADES

FRUITA DE TEMPORADA

19

TRICOLOR DE VERDURES

POLLASTRE AMB VERDURETES I
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

20

FI DE CURS

AMANIDA DE PASTA S/ OU

HAMBURGUESA AMB PATATES
FRÈGIDES

GELAT

JUNY 2025 - MENÚ SENSE PEIX, MARISC NI MOL·LUSCS

LA SALLE HORTA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

LLENTIES ESTOFADES AMB
VERDURES

PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA
AMB AMANIDA D'ENCIAM I
TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

3

CREMA DE BRÒQUIL

TRUITA DE PATATA I CEBA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
REMOLATXA

FRUITA DE TEMPORADA

4

ESPAGUETIS AL PESTO
D'ESPINACS

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB ALL I JULIVERT AMB
CARBASSÓ SALTAT

FRUITA DE TEMPORADA

5

WOK D'ARRÒS AMB VERDURES

PERNILETS DE POLLASTRE AL
FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

IOGURT

6

AMANIDA DE PATATA AMB
TOMÀQUET I BLAT DE MORO

TRUITA A LA FRANCESA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

9

**FESTIU
SEGONA
PASQUA**

10

AMANIDA D'ARRÒS S/ TONYINA

PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA
AMB ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

11

MONGETA VERDA AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA AMB
XAMPINYONS SALTATS

IOGURT

12

MONGETES BLANQUES AMB
BLAT DE MORO I OU DUR

MANDONGUILLES MIXTES A LA
JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CARBASSÓ

CONTRACUIXA DE POLLASTRE
AMB CEBA I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

16

ARRÒS A LA NAPOLITANA

PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA
AMB ALL I JULIVERT AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

17

CREMA DE COLIFLOR I
FORMATGE

TRUITA DE CARBASSÓ AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB PERNIL
SERRÀ

CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB
VERDURES SALTADES

FRUITA DE TEMPORADA

19

TRICOLOR DE VERDURES

POLLASTRE AMB VERDURETES I
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

20

FI DE CURS

AMANIDA D'ESPIRALS

**HAMBURGUESA AMB PATATES
FREGIDES**

GELAT

JUNY 2025 - MENÚ SENSE PORC - LA SALLE HORTA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

LLENTIES ESTOFADES AMB
VERDURES

CRESTES DE TONYINA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

3

CREMA DE BRÒQUIL

TRUITA DE PATATA I CEBÀ AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
REMOLATXA

FRUITA DE TEMPORADA

4

ESPAGUETIS AL PESTO
D'ESPINACS

**HAMBURGUESA DE COLIFLOR I
FORMATGE AMB CARBASSÓ
SALTAT**

FRUITA DE TEMPORADA

5

WOK D'ARRÒS AMB VERDURES

PERNILETS DE POLLASTRE AL
FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

IOGURT

6

AMANIDA DE PATATA AMB
TOMÀQUET I BLAT DE MORO

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

9

**FESTIU
SEGONA
PASQUA**

10

AMANIDA D'ARRÒS

CROQUETES DE BACALLÀ AMB
ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

11

MONGETA VERDA AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA AMB
XAMPINYONS SALTATS

IOGURT

12

MONGETES BLANQUES AMB
BLAT DE MORO I OU DUR

**MANDONGUILLES DE PEIX A LA
JARDINERA**

FRUITA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CARBASSÓ

CONTRACUIXA DE POLLASTRE
AMB CEBÀ I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

16

ARRÒS A LA NAPOLITANA

RAVES DE CALAMAR AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

17

CREMA DE COLIFLOR I
FORMATGE

TRUITA DE CARBASSÓ AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

18

**CIGRONS SALTATS AMB
ESPINACS**

**FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
VERDURES SALTADES**

FRUITA DE TEMPORADA

19

TRICOLOR DE VERDURES

POLLASTRE AMB VERDURETES I
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

20

FI DE CURS

AMANIDA D'ESPIRALS

**HAMBURGUESA DE COLIFLOR I
FORMATGE AMB PATATES**
FREGIDES

GELAT

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
D'aquí
Quilòmetre zero a l'Escola

Revisa
Menjadors

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

LLENTIES ESTOFADES AMB
VERDURES

CRESTES DE TONYINA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

3

CREMA DE BRÒQUIL

TRUITA DE PATATA I CEBA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
REMOLATXA

FRUITA DE TEMPORADA

4

ESPAGUETIS AMB Salsa de
TOMÀQUET

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB ALL I JULIVERT AMB
CARBASSÓ SALTAT

FRUITA DE TEMPORADA

5

WOK D'ARRÒS AMB VERDURES

PERNILETS DE POLLASTRE AL
FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

IOGURT DE SOJA

6

AMANIDA DE PATATA AMB
TOMÀQUET I BLAT DE MORO

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

9

**FESTIU
SEGONA
PASQUA**

10

AMANIDA D'ARRÒS

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

11

MONGETA VERDA AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA AMB
XAMPINYONS SALTATS

IOGURT DE SOJA

12

MONGETES BLANQUES AMB
BLAT DE MORO I OU DUR

LLOM DE PORC A LA PLANXA A
LA JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CARBASSÓ

CONTRACUIXA DE POLLASTRE
AMB CEBA I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

16

ARRÒS A LA NAPOLITANA

RAVES DE CALAMAR AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

17

CREMA DE PORROS

TRUITA DE CARBASSÓ AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB PERNIL
SERRÀ

CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB
VERDURES SALTADES

FRUITA DE TEMPORADA

19

TRICOLOR DE VERDURES

POLLASTRE AMB VERDURETES I
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

20

FI DE CURS

AMANIDA D'ESPIRALS

HAMBURGUESA AMB PATATES
FRÈGIDES

GELAT DE GEL

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
CARNIS DE
PROXIMITAT

La Salle
D'aquí
Quilòmetre zero a l'Escola

Revisa
Menjadors

JUNY 2025 - MENÚ SENSE GLUTEN - LA SALLE HORTA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

2

AMANIDA DE CIGRONS

CALAMARS A LA ROMANA
S/ GLUTEN AMB AMANIDA
D'ENCIAM I TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

3

CREMA DE BRÒQUIL

TRUITA DE PATATA I CEBA AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
REMOLATXA

FRUITA DE TEMPORADA

4

PASTA S/ GLUTEN AL PESTO
D'ESPINACS

LLOM DE PORC A LA PLANXA
AMB ALL I JULIVERT AMB
CARBASSÓ SALTAT

FRUITA DE TEMPORADA

5

WOK D'ARRÒS AMB VERDURES

PERNILETS DE POLLASTRE AL
FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I
PASTANAGA

IOGURT

6

AMANIDA DE PATATA AMB
TOMÀQUET I BLAT DE MORO

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

9

**FESTIU
SEGONA
PASQUA**

10

AMANIDA D'ARRÒS

CROQUETES S/ GLUTEN AMB
ENCIAM I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

11

MONGETA VERDA AMB PATATA

TRUITA A LA FRANCESA AMB
XAMPINYONS SALTATS

IOGURT

12

MONGETES BLANQUES AMB
BLAT DE MORO I OU DUR

MANDONGUILLES MIXTES A LA
JARDINERA

FRUITA DE TEMPORADA

13

CREMA DE CARBASSÓ

CONTRACUIXA DE POLLASTRE
AMB CEBA I ARRÒS INTEGRAL

FRUITA DE TEMPORADA

16

ARRÒS A LA NAPOLITANA

RAVES DE CALAMAR
CASOLANES AMB FARINA DE
BLAT DE MORO AMB AMANIDA
D'ENCIAM I PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

17

CREMA DE COLIFLOR I
FORMATGE

TRUITA DE CARBASSÓ AMB
AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

18

CIGRONS SALTATS AMB PERNIL
SERRÀ

CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB
VERDURES SALTADES

FRUITA DE TEMPORADA

19

TRICOLOR DE VERDURES

POLLASTRE AMB VERDURETES I
AMANIDA D'ENCIAM I
COGOMBRE

FRUITA DE TEMPORADA

20

FI DE CURS

AMANIDA DE PASTA S/ GLUTEN

HAMBURGUESA AMB PATATES
FREGIDES

GELAT S/ GLUTEN

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

Revisa
Menjadors

FRUITES DE
TEMPORADA

AVIRAM I
CARNS DE
PROXIMITAT

La Salle
D'aquí
Quilòmetre zero a l'Escola