

# MAIG 2025 - MENÚ BASAL - LA SALLE HORTA

| DILLUNS                                                                                                                                                        | DIMARTS                                                                                                                       | DIMECRES                                                                                                                                                            | DIJOUS                                                                                                                                                                                      | DIVENDRES                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                     | 1<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                          | 2<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                           |
| 5<br>ARRÓS AMB SALSA DE TOMÀQUET<br>-----<br>CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                             | 6<br>VICHYSSEOISE<br>-----<br>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA              | 7<br>MONGETES BLANQUES AMB TOMÀQUET, OU DUR I BLAT DE MORO<br>-----<br>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 8<br>MONGETA VERDA AMB PATATA<br>-----<br>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA<br>-----<br>IOGURT                                                             | 9<br>PIZZA DE XAMPINYONS I PERNIL<br>-----<br>SALMÓ AL FORN AMB TEMPURA DE VERDURES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                          |
| 12<br>PÈSOLS SALTATS AMB PERNIL DOLÇ<br>-----<br>SALSITXES DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                    | 13<br>MACARRONS A LA NAPOLITANA<br>-----<br>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS<br>-----<br>IOGURT                    | 14<br>TRICOLOR DE VERDURES<br>-----<br>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES FREGIDES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                                        | 15<br>ARRÓS 3 DELÍCIES<br>-----<br>GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                                                                       | 16<br>AMANIDA DE PATATA AMB TONYINA I OLIVES<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE I TOMÀQUET AMANIT<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA |
| 19<br>ESPIRALS A LA CARBONARA DE BRÒQUIL<br>-----<br>BACALLÀ ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                          | 20<br>AMANIDA DE LLENTIES<br>-----<br>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 21<br>ARRÓS AMB VERDURES TENDRES<br>-----<br>LLOM DE PORC AL FORN SAMFAINA<br>-----<br>IOGURT                                                                       | 22<br>AMANIDA RUSSA AMB TONYINA<br>-----<br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                        | 23<br>COLIFLOR GRATINADA<br>-----<br>BOTIFARRA DE PAGÈS AMB MONGETES SEQUES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                  |
| 26<br>ARRÓS AMB TONYINA I BLAT DE MORO<br>-----<br>GALL DE SANT PERE AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 27<br>CIGRONS AMB ESPINACS<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA   | 28<br>MENESTRA DE VERDURES<br>-----<br>POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                         | 29<br><b>JORNADA GASTRONÒMICA HAWAIANA</b><br>-----<br><b>AMANIDA DE PASTA TROPICAL</b><br>-----<br><b>HAMBURGUESA HAWAIANA AMB NACHOS I GUACAMOLE</b><br>-----<br><b>SORBET DE LLIMONA</b> | 30<br>CREMA DE CARBASSÓ<br>-----<br>DAUS DE GALL D'INDI ADOBATS AMB ARRÓS INTEGRAL<br>-----<br>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

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

**DILLUNS**

**DIMARTS**

**DIMECRES**

**DIJOUS**

**DIVENDRES**

5

140 GR D'ARRÒS AMB 2 CULLERADES DE SALSA DE TOMÀQUET ( 4 R )

**FILET DE LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT** AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES  
20 GR DE PA ( 1 R )  
FRUITA DE TEMPORADA ( 1 R )

12

300 GR DE PÈSOLS SALTATS AMB PERNIL DOLÇ ( 3 R )

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

19

150 GR D'ESPIRALS A LA CARBONARA DE BRÒQUIL ( 3 R )

BACALLÀ ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ( 1 R )  
FRUITA DE TEMPORADA ( 2 R )

26

114 GR D'ARRÒS AMB TONYINA I BLAT DE MORO ( 3 R )

GALL DE SANT PERE AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA  
20 GR DE PA ( 1 R )  
FRUITA DE TEMPORADA ( 2 R )

6

VICHYSOISE ( 50 GR DE PATATA ) ( 1 R )

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

13

135 GR DE MACARRONS A LA NAPOLITANA ( 2 CULLERADES DE TOMÀQUET ) ( 3 R )

FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS  
20 GR DE PA ( 1 R )  
**FRUITA DE TEMPORADA ( 2 R )**

20

240 GR D'AMANIDA DE LLENTIES ( 3 R )

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

27

240 GR DE CIGRONS AMB ESPINACS ( 3 R )

TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE  
20 GR DE PA ( 1 R )  
FRUITA DE TEMPORADA ( 2 R )

7

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

LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO  
20 GR DE PA ( 1 R )  
FRUITA DE TEMPORADA ( 2 R )

14

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

POLLASTRE ROSTIT AMB 30 GR DE PATATES FREGIDES ( 1 R )  
20 GR DE PA ( 1 R )  
FRUITA DE TEMPORADA ( 2 R )

21

133 GR D'ARRÒS AMB VERDURES TENDRES ( 3,5 R )

LLOM DE PORC AL FORN AMB 3 CULLERADES DE SAMFAINA (0,5 R )  
20 GR DE PA ( 1 R )  
**FRUITA DE TEMPORADA ( 1 R )**

28

MENESTRA DE VERDURES ( 100 GR DE PATATA ) ( 2 R )

POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES  
40 GR DE PA ( 2 R )  
FRUITA DE TEMPORADA ( 2 R )

1

**FESTIU**

8

MONGETA VERDA AMB 150 GR DE PATATA ( 3 R )

PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA  
20 GR DE PA ( 1 R )  
**FRUITA DE TEMPORADA ( 2 R )**

15

114 GR D'ARRÒS 3 DELÍCIES ( 3 R )

GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA  
20 GR DE PA ( 1 R )  
FRUITA DE TEMPORADA ( 2 R )

22

AMANIDA RUSSA AMB TONYINA ( 100 GR DE PATATA ) ( 2 R )

CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA  
40 GR DE PA ( 2 R )  
FRUITA DE TEMPORADA ( 2 R )

29

**JORNADA GASTRONÒMICA HAWAIANA**

**150 GR D'AMANIDA DE PASTA TROPICAL ( 3 R )**

**HAMBURGUESA AMB 20 GR DE NACHOS ( 1 R ) I GUACAMOLE ( 20 GR DE PA ( 1 R )**  
**FRUITA DE TEMPORADA ( 1 R )**

2

**FESTIU**

9

160 GR DE MASSA DE PIZZA DE XAMPINYONS I PERNIL ( 4 R )

SALMÓ AL FORN AMB VERDURES SALTADES  
FRUITA DE TEMPORADA ( 2 R )

16

200 GR AMANIDA DE PATATA AMB TONYINA I OLIVES ( 4 R )

TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE I TOMÀQUET AMANIT  
FRUITA DE TEMPORADA ( 2 R )

23

COLIFLOR GRATINADA AMB 100 GR DE PATATA ( 2 R )

BOTIFARRA DE PAGÈS AMB 80 GR MONGETES SEQUES ( 1 R )  
20 GR DE PA ( 1 R )  
FRUITA DE TEMPORADA ( 2 R )

30

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

DAUS DE GALL D'INDI ADOBATS AMB 80 GR D'ARRÒS INTEGRAL ( 2 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 CARNES DE PROXIMITAT

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

# MAIG 2025 - MENÚ SENSE FRUCTOSA, LACTOSA, MARISC NI SAL

## LA SALLE HORTA

| DILLUNS                                                                                                                                           | DIMARTS                                                                                                                                                   | DIMECRES                                                                                                                               | DIJOUS                                                                                                                                                                                            | DIVENDRES                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                        | 1<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                                | 2<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                              |
| 5<br>ARRÒS AMB RAIG D'OLI I ORENGA<br>-----<br>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAMS<br>-----<br>FRUITA PERMESA | 6<br>VICHYSOISE S/ CEBA<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/ SUCRE                 | 7<br>LLENTIES AMB OU DUR<br>-----<br>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB ARRÒS<br>-----<br>FRUITA PERMESA                                     | 8<br>BRÒQUIL AMB PATATA<br>-----<br>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB XAMPINYONS SALTATS<br>-----<br>IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/ SUCRE                                                        | 9<br>PANINI DE XAMPINYONS I PERNIL AMB FORMATGE S/ LACTOSA<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB CARBASSÓ A LA PLANXA<br>-----<br>FRUITA PERMESA |
| 12<br>PATATES BULLIDES AMB RAIG D'OLI<br>-----<br>LLOM DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>FRUITA PERMESA                 | 13<br>MACARRONS AMB RAIG D'OLI I ORENGA<br>-----<br>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS<br>-----<br>IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/ SUCRE | 14<br>ESPINACS SALTATS AMB UN ALLET<br>-----<br>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES FREGIDES<br>-----<br>FRUITA PERMESA                       | 15<br>ARRÒS AMB OU DUR<br>-----<br>GALL D'INDI A LA PLANXA AMB CARBASSÓ A LA PLANXA<br>-----<br>IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/ SUCRE                                                              | 16<br>PATATES BULLIDES AMB OLIVES S/ ANXOVA<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA S/ FORMATGE I ENCIAM AMANIT<br>-----<br>FRUITA PERMESA             |
| 19<br>ESPIRALS AMB RAIG D'OLI I ORENGA<br>-----<br>POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAMS<br>-----<br>IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/ SUCRE    | 20<br>LLENTIES AMB RAIG D'OLI D'OLIVA<br>-----<br>TRUITA DE PATATA S/ CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>FRUITA PERMESA                     | 21<br>ARRÒS SALTAT AMB BLEDES<br>-----<br>LLOM DE PORC AL FORN AMB XAMPINYONS SALTATS<br>-----<br>IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/ SUCRE | 22<br>PATATA BULLIDA AMB MAIONESA S/ TONYINA<br>-----<br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CARBASSÓ A LA PLANXA<br>-----<br>FRUITA PERMESA                                                     | 23<br>COLIFLOR AMB PATATA S/ FORMATGE<br>-----<br>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ARRÒS<br>-----<br>IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/ SUCRE     |
| 26<br>ARRÒS AMB RAIG D'OLI I ORENGA<br>-----<br>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAMS<br>-----<br>FRUITA PERMESA        | 27<br>ESPINACS AMB PATATA<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/ SUCRE               | 28<br>BLEDES AMB PATATES AL VAPOR<br>-----<br>POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAMS<br>-----<br>FRUITA PERMESA                     | 29<br><b>JORNADA GASTRONÒMICA HAWAIANA</b><br>-----<br>PASTA AMB RAIG D'OLI I ORENGA<br>-----<br>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS<br>-----<br>IOGURT NATURAL S/ LACTOSA I S/ SUCRE | 30<br>CREMA DE CARBASSÓ<br>-----<br>GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ARRÒS INTEGRAL<br>-----<br>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



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

| DILLUNS                                                                                                                                                                    | DIMARTS                                                                                                                      | DIMECRES                                                                                                                                                            | DIJOUS                                                                                                                                                                              | DIVENDRES                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                              |                                                                                                                                                                     | 1<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                  | 2<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                           |
| 5<br>ARRÓS AMB SALSA DE TOMÀQUET<br>-----<br>CALAMARS A LA ROMANA SENSE GLUTEN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                            | 6<br>VICHYSOISE<br>-----<br>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA               | 7<br>MONGETES BLANQUES AMB TOMÀQUET, OU DUR I BLAT DE MORO<br>-----<br>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 8<br>MONGETA VERDA AMB PATATA<br>-----<br>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA<br>-----<br>IOGURT                                                     | 9<br>PIZZA S/ GLUTEN DE XAMPINYONS I PERNIL<br>-----<br>SALMÓ AL FORN AMB VERDURES SALTADES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                  |
| 12<br>PÈSOLS SALTATS AMB PERNIL DOLÇ<br>-----<br>SALSITXES DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                | 13<br>MACARRONS S/ GLUTEN A LA NAPOLITANA<br>-----<br>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS<br>-----<br>IOGURT         | 14<br>TRICOLOR DE VERDURES<br>-----<br>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES FREGIDES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                                        | 15<br>ARRÓS 3 DELÍCIES<br>-----<br>GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                                                               | 16<br>AMANIDA DE PATATA AMB TONYINA I OLIVES<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE I TOMÀQUET AMANIT<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA |
| 19<br>ESPIRALS S/ GLUTEN A LA CARBONARA DE BRÒQUIL<br>-----<br>BACALLÀ ARREBOSSAT AMB FARINA DE BLAT DE MORO AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 20<br>AMANIDA DE CIGRONS<br>-----<br>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 21<br>ARRÓS AMB VERDURES TENDRES<br>-----<br>LLOM DE PORC AL FORN SAMFAINA<br>-----<br>IOGURT                                                                       | 22<br>AMANIDA RUSSA AMB TONYINA<br>-----<br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                | 23<br>COLIFLOR GRATINADA<br>-----<br>BOTIFARRA DE PAGÈS AMB MONGETES SEQUES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                  |
| 26<br>ARRÓS AMB TONYINA I BLAT DE MORO<br>-----<br>GALL DE SANT PERE AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA             | 27<br>CIGRONS AMB ESPINACS<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA  | 28<br>MENESTRA DE VERDURES<br>-----<br>POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                         | 29<br>JORNADA GASTRONÒMICA HAWAIANA<br>-----<br>AMANIDA DE PASTA S/ GLUTEN TROPICAL<br>-----<br>HAMBURGUESA HAWAIANA AMB NACHOS I GUACAMOLE S/ GLUTEN<br>-----<br>SORBET DE LLIMONA | 30<br>CREMA DE CARBASSÓ<br>-----<br>DAUS DE GALL D'INDI ADOBATS AMB ARRÓS INTEGRAL<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                           |



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

| DILLUNS                                                                                                                                               | DIMARTS                                                                                                                                   | DIMECRES                                                                                                                                          | DIJOUS                                                                                                                                           | DIVENDRES                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                       |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                   | 1<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                               | 2<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                 |
| 5<br>ARRÓS INTEGRAL AMB SALSA DE TOMÀQUET NATURAL<br>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES<br>FRUITA DE TEMPORADA | 6<br>VICHYSSEOISE AMB POCA PATATA<br>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>FRUITA DE TEMPORADA                            | 7<br>MONGETES BLANQUES AMB TOMÀQUET, OU DUR I BLAT DE MORO<br>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br>FRUITA DE TEMPORADA | 8<br>MONGETA VERDA SALTADA AMB ALLETS S/ PATATA<br>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA<br>IOGURT NATURAL S/ SUCRE | 9<br>PANINI INTEGRAL DE XAMPINYONS<br>SALMÓ AL FORN AMB VERDURES SALTADES<br>FRUITA DE TEMPORADA                                   |
| 12<br>PÈSOLS SALTATS S/PATATA<br>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>FRUITA DE TEMPORADA                                     | 13<br>MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA ( TOMÀQUET NATURAL )<br>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS<br>I OGURT NATURAL S/ SUCRE | 14<br>TRICOLOR DE VERDURES ( POCA PATATA )<br>POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>FRUITA DE TEMPORADA                               | 15<br>ARRÓS INTEGRAL 3 DELÍCIES<br>GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA<br>FRUITA DE TEMPORADA                                                     | 16<br>AMANIDA DE PASTA INTEGRAL AMB TONYINA I OLIVES<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE I TOMÀQUET AMANIT<br>FRUITA DE TEMPORADA |
| 19<br>ESPIRALS INTEGRALS A LA CARBONARA DE BRÒQUIL<br>BACALLÀ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>FRUITA DE TEMPORADA                        | 20<br>AMANIDA DE LLENTIES<br>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET<br>FRUITA DE TEMPORADA                               | 21<br>ARRÓS INTEGRAL AMB VERDURES TENDRES<br>LLOM DE PORC AL FORN SAMFAINA ( TOMÀQUET NATURAL )<br>I OGURT NATURAL S/ SUCRE                       | 22<br>AMANIDA RUSSA AMB TONYINA<br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA<br>FRUITA DE TEMPORADA               | 23<br>COLIFLOR GRATINADA<br>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB MONGETES SEQUES<br>FRUITA DE TEMPORADA                              |
| 26<br>AMANIDA D'ARRÓS INTEGRAL<br>GALL DE SANT PERE AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>FRUITA DE TEMPORADA                  | 27<br>CIGRONS AMB ESPINACS<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>FRUITA DE TEMPORADA                                 | 28<br>MENESTRA DE VERDURES S/ PATATA<br>POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES<br>FRUITA DE TEMPORADA                               | 29<br>JORNADA GASTRONÒMICA HAWAIANA<br>AMANIDA DE PASTA INTEGRAL TROPICAL<br>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA<br>I OGURT NATURAL S/ SUCRE    | 30<br>CREMA DE CARBASSÓ S/ PATATA<br>DAUS DE GALL D'INDI ADOBATS AMB ARRÓS INTEGRAL<br>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<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                             | 2<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                          |
| 5<br>ARRÓS AMB SALSA DE TOMÀQUET<br>-----<br>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA         | 6<br>VICHYSOISE<br>-----<br>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                | 7<br>MONGETES BLANQUES AMB TOMÀQUET, OU DUR I BLAT DE MORO<br>-----<br>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 8<br>MONGETA VERDA AMB PATATA<br>-----<br>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA<br>-----<br>IÒGURT S/ LACTOSA                                     | 9<br>PIZZA DE XAMPINYONS I PERNIL CASOLANA AMB <b>FORMATGE S/ LACTOSA</b><br>-----<br>SALMÓ AL FORN AMB TEMPURA DE VERDURES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA |
| 12<br>PÈSOLS SALTATS AMB PERNIL DOLÇ<br>-----<br>SALSITXES DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                    | 13<br>MACARRONS A LA NAPOLITANA<br>-----<br>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS<br>-----<br>IÒGURT S/ LACTOSA         | 14<br>TRICOLOR DE VERDURES<br>-----<br>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES FREGIDES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                                        | 15<br>ARRÓS 3 DELÍCIES<br>-----<br>GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                                                          | 16<br>AMANIDA DE PATATA AMB TONYINA I OLIVES<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA <b>S/ FORMATGE</b> I TOMÀQUET AMANIT<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA          |
| 19<br><b>ESPIRALS AMB RAIG D'OLI I ORENGA</b><br>-----<br>BACALLÀ ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                     | 20<br>AMANIDA DE LLENTIES<br>-----<br>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 21<br>ARRÓS AMB VERDURES TENDRES<br>-----<br>LLOM DE PORC AL FORN SAMFAINA<br>-----<br>IÒGURT S/ LACTOSA                                                            | 22<br>AMANIDA RUSSA AMB TONYINA<br>-----<br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                           | 23<br>COLIFLOR AMB PATATA <b>S/ FORMATGE</b><br>-----<br>BOTIFARRA DE PAGÈS AMB MONGETES SEQUES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                             |
| 26<br>ARRÓS AMB TONYINA I BLAT DE MORO<br>-----<br>GALL DE SANT PERE AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 27<br>CIGRONS AMB ESPINACS<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA   | 28<br>MENESTRA DE VERDURES<br>-----<br>POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                         | 29<br><b>JORNADA GASTRONÒMICA HAWAIANA</b><br>-----<br><b>AMANIDA DE PASTA TROPICAL</b><br>-----<br><b>HAMBURGUESA HAWAIANA AMB PATATES XIPS</b><br>-----<br>IÒGURT S/ LACTOSA | 30<br>CREMA DE CARBASSÓ<br>-----<br>DAUS DE GALL D'INDI ADOBATS AMB ARRÓS INTEGRAL<br>-----<br>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

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



# MAIG 2025 - MENÚ SENSE OU - LA SALLE HORTA



| DILLUNS                                                                                                                                                        | DIMARTS                                                                                                                                    | DIMECRES                                                                                                                                                               | DIJOUS                                                                                                                                                                | DIVENDRES                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                        | 1<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                    | 2<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                   |
| 5<br>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET<br>-----<br>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA         | 6<br>VICHYSOISE<br>-----<br>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                 | 7<br>MONGETES BLANQUES AMB TOMÀQUET I BLAT DE MORO (SENSE OU)<br>-----<br>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 8<br>MONGETA VERDA AMB PATATA<br>-----<br>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA<br>-----<br>IOGURT                                       | 9<br>PIZZA DE XAMPINYONS I PERNIL (SENSE FORMATGE)<br>-----<br>SALMÓ AL FORN AMB TEMPURA DE VERDURES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA |
| 12<br>PÈSOLS SALTATS AMB PERNIL DOLÇ<br>-----<br>SALSITXES DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                    | 13<br>MACARRONS S/ OU A LA NAPOLITANA<br>-----<br>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS<br>-----<br>IOGURT                           | 14<br>TRICOLOR DE VERDURES<br>-----<br>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES FREGIDES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                                           | 15<br>ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU<br>-----<br>GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                                           | 16<br>AMANIDA DE PATATA AMB TONYINA I OLIVES<br>-----<br>LLOM DE PORC AL FORN AMB TOMÀQUET AMANIT<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA    |
| 19<br>PASTA S/ OU A LA CARBONARA DE BRÒQUIL (S/FORMATGE)<br>-----<br>BACALLÀ ENFARINAT S/ OU AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA     | 20<br>AMANIDA DE LLENTIES S/ OU<br>-----<br>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 21<br>ARRÒS AMB VERDURES TENDRES<br>-----<br>LLOM DE PORC AL FORN SAMFAINA<br>-----<br>IOGURT                                                                          | 22<br>AMANIDA RUSSA AMB TONYINA (S/MAIONESA)<br>-----<br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA     | 23<br>COLIFLOR AMB PATATA S/ FORMATGE<br>-----<br>BOTIFARRA DE PAGÈS AMB MONGETES SEQUES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA             |
| 26<br>ARRÒS AMB TONYINA I BLAT DE MORO<br>-----<br>GALL DE SANT PERE AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 27<br>CIGRONS AMB ESPINACS<br>-----<br>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA            | 28<br>MENESTRA DE VERDURES<br>-----<br>POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                            | 29<br>JORNADA GASTRONÒMICA HAWAIANA<br>-----<br>AMANIDA DE PASTA TROPICAL S/ OU<br>-----<br>HAMBURGUESA HAWAIANA AMB NACHOS I GUACAMOLE<br>-----<br>SORBET DE LLIMONA | 30<br>CREMA DE CARBASSÓ<br>-----<br>DAUS DE GALL D'INDI ADOBATS AMB ARRÒS INTEGRAL<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                   |



| DILLUNS                                                                                                                                                        | DIMARTS                                                                                                                                    | DIMECRES                                                                                                                                                            | DIJOUS                                                                                                                                                                     | DIVENDRES                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                     | 1<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                         | 2<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                          |
| 5<br>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET<br>-----<br>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES S/ ANXOVA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA         | 6<br>VICHYSOISE<br>-----<br>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                             | 7<br>MONGETES BLANQUES AMB TOMÀQUET, OU DUR I BLAT DE MORO<br>-----<br>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 8<br>MONGETA VERDA AMB PATATA<br>-----<br>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA<br>-----<br>IOGURT                                            | 9<br>PIZZA DE XAMPINYONS I PERNIL<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB TEMPURA DE VERDURES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                  |
| 12<br>PÈSOLS SALTATS AMB PERNIL DOLÇ<br>-----<br>SALSITXES DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                    | 13<br>MACARRONS A LA NAPOLITANA<br>-----<br>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS<br>-----<br>IOGURT                        | 14<br>TRICOLOR DE VERDURES<br>-----<br>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES FREGIDES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                                        | 15<br>ARRÒS 3 DELÍCIES<br>-----<br>GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                                                      | 16<br>AMANIDA DE PATATA I OLIVES S/ TONYINA<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE I TOMÀQUET AMANIT<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA |
| 19<br>ESPIRALS A LA CARBONARA DE BRÒQUIL<br>-----<br>POLLASTRE ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES S/ ANXOVA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA              | 20<br>AMANIDA DE LLENTIES (S/ TONYINA)<br>-----<br>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 21<br>ARRÒS AMB VERDURES TENDRES<br>-----<br>LLOM DE PORC AL FORN SAMFAINA<br>-----<br>IOGURT                                                                       | 22<br>AMANIDA RUSSA S/ TONYINA<br>-----<br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                        | 23<br>COLIFLOR GRATINADA<br>-----<br>BOTIFARRA DE PAGÈS AMB MONGETES SEQUES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                 |
| 26<br>ARRÒS AMB BLAT DE MORO S/ TONYINA<br>-----<br>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 27<br>CIGRONS AMB ESPINACS<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                | 28<br>MENESTRA DE VERDURES<br>-----<br>POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES S/ ANXOVA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                               | 29<br>JORNADA GASTRONÒMICA HAWAIANA<br>-----<br>AMANIDA DE PASTA TROPICAL S/ TONYINA<br>-----<br>HAMBURGUESA HAWAIANA AMB NACHOS I GUACAMOLE<br>-----<br>SORBET DE LLIMONA | 30<br>CREMA DE CARBASSÓ<br>-----<br>DAUS DE GALL D'INDI ADOBATS AMB ARRÒS INTEGRAL<br>-----<br>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

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



| DILLUNS                                                                                                                                                        | DIMARTS                                                                                                                       | DIMECRES                                                                                                                                                                  | DIJOUS                                                                                                                                                                              | DIVENDRES                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                           | 1<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                  | 2<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                           |
| 5<br>ARRÓS AMB SALSA DE TOMÀQUET<br>-----<br>CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                             | 6<br>VICHYSOISE<br>-----<br>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                | 7<br>MONGETES BLANQUES AMB TOMÀQUET, OU DUR I BLAT DE MORO<br>-----<br>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 8<br>MONGETA VERDA AMB PATATA<br>-----<br>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA<br>-----<br>IOGURT                                                     | 9<br>PIZZA DE XAMPINYONS S/ PERNIL<br>-----<br>SALMÓ AL FORN AMB TEMPURA DE VERDURES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                         |
| 12<br>PÈSOLS AMB TOMÀQUET I ALLET<br>-----<br>SALSITXES DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                  | 13<br>MACARRONS A LA NAPOLITANA<br>-----<br>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS<br>-----<br>IOGURT                    | 14<br>TRICOLOR DE VERDURES<br>-----<br>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES FREGIDES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                                              | 15<br>ARRÓS 3 DELÍCIES<br>-----<br>GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                                                               | 16<br>AMANIDA DE PATATA AMB TONYINA I OLIVES<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE I TOMÀQUET AMANIT<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA |
| 19<br>ESPIRALS A LA CARBONARA DE BRÒQUIL<br>-----<br>BACALLÀ ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                          | 20<br>AMANIDA DE LLENTIES<br>-----<br>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 21<br>ARRÓS AMB VERDURES TENDRES<br>-----<br>PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB SAMFAINA<br>-----<br>IOGURT                                                               | 22<br>AMANIDA RUSSA AMB TONYINA<br>-----<br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                | 23<br>COLIFLOR GRATINADA<br>-----<br>BOTIFARRA DE POLLASTRE AMB MONGETES SEQUES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                              |
| 26<br>ARRÓS AMB TONYINA I BLAT DE MORO<br>-----<br>GALL DE SANT PERE AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 27<br>CIGRONS AMB ESPINACS<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA   | 28<br>MENESTRA DE VERDURES<br>-----<br>POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                               | 29<br><b>JORNADA GASTRONÒMICA HAWAIANA</b><br>-----<br>AMANIDA DE PASTA TROPICAL<br>-----<br>HAMBURGUESA DE POLLASTRE HAWAIANA AMB NACHOS I GUACAMOLE<br>-----<br>SORBET DE LLIMONA | 30<br>CREMA DE CARBASSÓ<br>-----<br>DAUS DE GALL D'INDI ADOBATS AMB ARRÓS INTEGRAL<br>-----<br>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

# MAIG 2025 - MENÚ SENSE PROTEÏNA DE LA LLET DE LA VACA ( PLV) - LA SALLE HORTA

| DILLUNS                                                                                                                                                        | DIMARTS                                                                                                                       | DIMECRES                                                                                                                                                            | DIJOUS                                                                                                                                                                                   | DIVENDRES                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                     | 1<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                                                                       | 2<br><b>FESTIU</b>                                                                                                                          |
| 5<br>ARRÒS AMB SALSA DE TOMÀQUET<br>-----<br>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA         | 6<br>VICHYSOISE<br>-----<br>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                | 7<br>MONGETES BLANQUES AMB TOMÀQUET, OU DUR I BLAT DE MORO<br>-----<br>LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 8<br>MONGETA VERDA AMB PATATA<br>-----<br>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB LLIT DE TOMÀQUET I CEBA JULIANA<br>-----<br>IOGURT DE SOJA                                                  | 9<br>PIZZA DE XAMPINYONS I PERNIL CASOLANA S/ FORMATGE<br>-----<br>SALMÓ AL FORN AMB TEMPURA DE VERDURES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA    |
| 12<br>PÈSOLS SALTATS AMB PERNIL DOLÇ<br>-----<br>SALSITXES DE PORC AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                    | 13<br>MACARRONS A LA NAPOLITANA<br>-----<br>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS<br>-----<br>IOGURT DE SOJA            | 14<br>TRICOLOR DE VERDURES<br>-----<br>POLLASTRE ROSTIT AMB PATATES FREGIDES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                                        | 15<br>ARRÒS 3 DELÍCIES<br>-----<br>GALL D'INDI ESTOFAT A LA JARDINERA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                                                                    | 16<br>AMANIDA DE PATATA AMB TONYINA I OLIVES<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA S/ FORMATGE I TOMÀQUET AMANIT<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA |
| 19<br>ESPIRALS AMB RAIG D'OLI I ORENGA<br>-----<br>BACALLÀ ARREBOSSAT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                            | 20<br>AMANIDA DE LLENTIES<br>-----<br>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 21<br>ARRÒS AMB VERDURES TENDRES<br>-----<br>LLOM DE PORC AL FORN SAMFAINA<br>-----<br>IOGURT DE SOJA                                                               | 22<br>AMANIDA RUSSA AMB TONYINA<br>-----<br>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB CEBA I AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                     | 23<br>COLIFLOR AMB PATATA S/ FORMATGE<br>-----<br>BOTIFARRA DE PAGÈS AMB MONGETES SEQUES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                    |
| 26<br>ARRÒS AMB TONYINA I BLAT DE MORO<br>-----<br>GALL DE SANT PERE AL FORN AMB ALL I JULIVERT I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA | 27<br>CIGRONS AMB ESPINACS<br>-----<br>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA   | 28<br>MENESTRA DE VERDURES<br>-----<br>POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                                         | 29<br><b>JORNADA GASTRONÒMICA HAWAIANA</b><br>-----<br><b>AMANIDA DE PASTA TROPICAL</b><br>-----<br><b>LLOM DE PORC A LA HAWAIANA AMB PATATES XIPS</b><br>-----<br><b>IOGURT DE SOJA</b> | 30<br>CREMA DE CARBASSÓ<br>-----<br>DAUS DE GALL D'INDI ADOBATS AMB ARRÒS INTEGRAL<br>-----<br>FRUITA DE TEMPORADA                          |