


ABRIL 2026 - MENÚ BASAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>6</p> <p>DILLUNS DE PASQUA</p>	<p>7</p> <p>PÈSOLS AMB PATATA ●</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ●</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>8</p> <p>ESPAGUETIS AMB Salsa DE XAMPINYONS ●</p> <p>HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB SAMFAINA ●</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>9</p> <p>LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ ●</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ●</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>10</p> <p>ARRÒS 3 DELÍCIES ●</p> <p>LLUÇ AMB Salsa VERDA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ●</p> <p>IOGURT</p>
<p>13</p> <p>ESPIRALS A LA CARBONARA ●</p> <p>CRESTES DE TONYINA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ●</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>14</p> <p>AMANIDA DE CIGRONS ●</p> <p>ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURETES ●</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>15</p> <p>ARRÒS DE VERDURES ●</p> <p>SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ●</p> <p>IOGURT</p>	<p>16</p> <p>CREMA DE VERDURES ●</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ●</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>17</p> <p>MINESTRA DE VERDURES ●</p> <p>POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ●</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>20</p> <p>CREMA DE CARBASSÓ ●</p> <p>FIDEUÀ DE PEIX ●</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>21</p> <p>TRINXAT DE COL I PATATA ●</p> <p>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ●</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>22</p> <p>EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES ●</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ●</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>23</p> <p>DIADA DE SANT JORDI</p> <p>SOPA DE LLETRES ●</p> <p>LLIBRETS DE LLOM AMB PATATES XIPS ●</p> <p>PASTÍS DE SANT JORDI</p>	<p>24</p> <p>ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀQUET ●</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAMS ●</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>27</p> <p>COLIFLOR AMB BEIXAMEL ●</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ●</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>28</p> <p>LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS ●</p> <p>CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ●</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>29</p> <p>AMANIDA DE PATATA, OU DUR, TOMÀQUET I OLIVES ●</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ●</p> <p>IOGURT</p>	<p>30</p> <p>LLACETS A LA NAPOLITANA ●</p> <p>PEIX FRESC AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ●</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	

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 CARNES DE PROXIMITAT



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

PROPOSTA DE SOPARS SALUDABLES

MES D'ABRIL

Tria productes de temporada per als teus àpats: més frescos, més gustosos i millors per al planeta

FRUITES

Taronja
Maduixes
Llimona
Alvocat
Gerd
Mandarines

HORTALISSES

Porros
Bledes
Remolatxa
Ceba tendra
Bròquil
Enciam



SI HEM DINAT

Pasta, arròs, llegum, patata

Verdura cuita o amanida

Carn

Peix

Ou

Fruita

Làctic



PODEM SOPAR

Verdura cuita o amanida

Pasta, arròs, llegum o patata

Peix o ou

Carn o ou

Peix o carn

Lactis o fruita

Fruita

ABRIL 2026 - MENÚ SENSE PORC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>6</p> <p>DILLUNS DE PASQUA</p>	<p>7</p> <p>PÈSOLS AMB PATATA ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>8</p> <p>ESPAGUETIS AMB Salsa de XAMPINYONS ----- HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB SAMFAINA ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>9</p> <p>LLENTIES ESTOFADES AMB CARBASSÓ ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>10</p> <p>ARRÒS AMB TOMÀQUET ----- LLUÇ AMB Salsa VERDA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- IOGURT</p>
<p>13</p> <p>ESPIRALS A LA CARBONARA de GALL D'INDI ----- CRESTES DE TONYINA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>14</p> <p>AMANIDA DE CIGRONS ----- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURETES ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>15</p> <p>ARRÒS DE VERDURES ----- SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- IOGURT</p>	<p>16</p> <p>CREMA DE VERDURES ----- TRUITA DE CARBASSÓ I PATATA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>17</p> <p>MINESTRA DE VERDURES ----- POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>20</p> <p>CREMA DE CARBASSÓ ----- FIDEUÀ DE PEIX ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>21</p> <p>TRINXAT DE COL I PATATA ----- CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>22</p> <p>EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES ----- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>23</p> <p>DIADA DE SANT JORDI ----- SOPA D'AU AMB LLETRES ----- HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AMB PATATES XIPS ----- PASTÍS DE SANT JORDI</p>	<p>24</p> <p>ARRÒS AMB Salsa DE TOMÀQUET ----- LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>27</p> <p>COLIFLOR AMB BEIXAMEL ----- TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>28</p> <p>LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS ----- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>29</p> <p>AMANIDA DE PATATA, OU DUR, TOMÀQUET I OLIVES ----- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA ----- IOGURT</p>	<p>30</p> <p>LLACETS A LA NAPOLITANA ----- PEIX FRESC AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO ----- FRUITA DE TEMPORADA</p>	

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 REVISÀ han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal
CAT001003

Revisa
Menjadors

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT

La Salle
D'aquí
Quilòmetre zero a l'Escola