

Dilluns

- 4** Inf. Nutricional 628/35/71/25
- LLESCAT DE PATATA, TOMÀQUET I CEBA AMB FORMATGE GRATINAT
 - ESCALOPA DE POLLASTRE AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA
 - FRUITA DEL TEMPS

- 11** Inf. Nutricional 696/26/92/26
- MACARRONS A LA BOLONYESA (CEBA, TOMÀQUET I CARN PICADA DE VEDELLA I PORC)
 - CALAMARS A LA ROMANA AMB ENCIAM, OLIVES NEGRES I PASTANAGA
 - FRUITA DEL TEMPS

- 18** Inf. Nutricional 635/36/70/25
- SOPA DE BROU DE GALLINA AMB FIDEUS CABELL D'ÀNGEL
 - MANDONGUILLES AMB SALSA DE TOMÀQUET I PATATA
 - FRUITA DEL TEMPS

- 25** Inf. Nutricional 698/28/89/25
- ESPAGUETIS AMB SALSA PESTO
 - OUS DURS ARREBOSSATS AMB PERNIL CUIT I FORMATGE AMB ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES NEGRES
 - FLAM DE VAINILLA

Dimarts

- 5** Inf. Nutricional 615/27/80/23
- CIGRONS AMB ESPINACS
 - HAMBURGUESA MIXTA AMB XAMPINYONS SALTATS
 - FRUITA DEL TEMPS

- 12** Inf. Nutricional 623/38/68/24
- PATATES AL FORN AMB BEIXAMEL, PERNIL CUIT I FORMATGE GRATINAT
 - ESTOFAT DE GALL D'INDI (PÈSOLS, CEBA I PASTANAGA)
 - FRUITA DEL TEMPS

- 19** Inf. Nutricional 691/33/78/28
- RISSOTO DE BOLETS
 - POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM I OLIVES NEGRES
 - IOGURT

- 26** Inf. Nutricional 656/34/65/32
- COLIFLOR AMB BEIXAMEL I BACÓ
 - POLLASTRE AL FORN AMB LLIMONA I PATATES XIPS
 - FRUITA DEL TEMPS

Dimecres

- 6** Inf. Nutricional 612/30/69/24
- ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (AMB CABBASSO, TOMÀQUET I PASTANAGA)
 - FILET DE LLUÇ AL FORN AMB ENCIAM, BLAT DE MORO I OLIVES
 - IOGURT

- 13** Inf. Nutricional 673/26/87/25
- ARRÓS AMB POLLASTRE I MONGETA VERDA
 - TRUITA A LA FRANCESA AMB TEMPURA DE VERDURES
 - FRUITA DEL TEMPS

- 20** Inf. Nutricional 690/34/92/21
- ESPRRALS AMB SALSA DE FORMATGE
 - FILET DE BACALLÀ AL FORN AMB TOMÀQUETS CUITS I ORENGA
 - FRUITA DEL TEMPS

- 27** Inf. Nutricional 638/32/67/29
- MONGETES VERMELLES A LA CASSOLA
 - BOTIFARRA DE PAGÈS AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
 - FRUITA DEL TEMPS

Dijous

- 7** Inf. Nutricional 608/31/63/28
- CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA
 - GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ROMANÍ I PATATES FREGIDES
 - FRUITA DEL TEMPS

- 14** Inf. Nutricional 625/36/76/22
- LLENTIES ESTOFADES
 - LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB ENCIAM I BLAT DE MORO
 - FRUITA DEL TEMPS

- 21** Inf. Nutricional 642/22/69/33
- MONGETA VERDA AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I PERNIL SALAT
 - TRUITA DE PATATA AMB PASTANAGA I BLAT DE MORO
 - FRUITA DEL TEMPS

- 28** Inf. Nutricional 630/29/65/30
- PASTÍS DE PATATA I TOMÀQUET AMB FORMATGE GRATINAT
 - ESCALOPA DE GALL D'INDI AMB ENCIAM, PASTANAGA I OLIVES
 - FRUITA DEL TEMPS

Divendres

- 1** Inf. Nutricional 697/35/66/33
- FIDEUS A LA CASSOLA AMB COSTELLA DE PORC
 - FILET DE SALMÓ AL FORN AMB LLIMONA I ANET I AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO
 - COCA DE LLARDONS

- 8** Inf. Nutricional 613/25/83/20
- ARRÓS DE PEIX
 - OUS DURS AMB SALSA AURORA I AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA
 - FRUITA DEL TEMPS

- 15** Inf. Nutricional 699/24/74/35
- MENESTRA DE VERDURES SALTADA AMB ALLETS
 - PIZZA CASOLANA (TOMÀQUET, XAMPINYONS, FORMATGE I OLIVES VERDES) AMB BARQUETA DE TOMÀQUET
 - IOGURT

- 22** Inf. Nutricional 674/27/80/30
- ESTOFAT DE CIGRONS
 - CRESTES DE TONYINA AMB ENCIAM I TOMÀQUET
 - FRUITA DEL TEMPS

- 29** Inf. Nutricional 604/28/62/28
- SOPA DE BROU VEGETAL AMB ARRÓS
 - "PEIX FRESC" AL FORN AMB SAMFAINA
 - FRUITA DEL TEMPS

Tots els plats s'acompanyen de pa i aigua / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva; per cuinar oli de gira-sol alt oleic / Les fruites del temps són: pera, poma, plàtan; taronja, mandarina, meló, síndria, pruna, maduixes, préssec, nectarina... (segons la temporada) / El menú està adaptat als corresponents canvis dels alumnes amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, així com amb qualsevol tipus de patologia o motiu personal que pugui patir / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevisibles del mercat. **El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT.** / *Opcional: maionesa. La utilitzada és comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat. **(1) PRODUCTE ECOLÒGIC** - Es detalla la informació nutricional de cada menjar diari, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

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