

MARÇ 2026 - MENÚ SENSE GLUTEN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>2</p> <p>CREMA DE CARBASSA</p> <p>CIGRONS AMB SALSA DE TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>3</p> <p>MONGETES BLANQUES AMB PATATA I BLEDES</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>4</p> <p>SOPA MINISTRONE AMB PASTA S/ GLUTEN</p> <p>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>5</p> <p>TRINXAT DE COL I PATATA</p> <p>ESTOFAT DE PORC AMB VERDURES</p> <p>IOGURT</p>	<p>6</p> <p>AMANIDA DE PASTA S/ GLUTEN</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>9</p> <p>PASTA S/ GLUTEN AMB SALSA DE FORMATGE</p> <p>CAP DE LLOM A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>10</p> <p>CIGRONS SALTATS AMB PERNIL</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>POMA AL FORN AMB CANYELLA</p>	<p>11</p> <p>AMANIDA DE PATATA, OU DUR, TOMÀQUET I OLIVES</p> <p>PEIX FRESC ENFARINAT AMB FARINA DE BLAT DE MORO AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>IOGURT</p>	<p>12</p> <p>MONGETA VERDA SALTADA AMB PASTANAGA</p> <p>ARRÒS DE MUNTANYA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>13</p> <p>CREMA DE CARBASSÓ I PORROS</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA TOMÀQUET, OLIVES I REMOLATXA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>16</p> <p>CIGRONS SALTATS AMB CARBASSÓ</p> <p>TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>17</p> <p>VERDURA TRICOLOR</p> <p>MANDONGUILLES AMB SALSA DE TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>18</p> <p>CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA</p> <p>PASTA S/ GLUTEN A LA BOLONYESA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>19</p> <p>ARRÒS MELÓS DE CARBASSA</p> <p>POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>IOGURT</p>	<p>20</p> <p>AMANIDA RUSSA</p> <p>LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>23</p> <p>BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS</p> <p>CALAMAR GUISAT AMB PATATA I PÈSOLS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>24</p> <p>CREMA DE PASTANAGA</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>25</p> <p>AMANIDA DE MONGETES BLANQUES</p> <p>BOTIFARRA DE PAGÈS AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>26</p> <p>PASTA S/ GLUTEN A LA MARINERA</p> <p>CROQUETES S/ GLUTEN I TOMÀQUET GRATINAT AMB FORMATGE</p> <p>FLAM</p>	<p>27</p> <p>ARRÒS AMB TONYINA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET</p> <p>TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>30</p> <p>VACANCES DE SETMANA SANTA</p>	<p>31</p> <p>VACANCES DE SETMANA SANTA</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

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNES DE PROXIMITAT



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

