

MAIG 2025 - MENÚ BASAL LA SALLE FIGUERES

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

