La Salle Catalunya

Abril

Menú Dinars

Dilluns

8
- CREMA DE MONGETA BLANCA I PASTANAGA
- LLOM DE PORC AL FORN AMB AMANIDA DE PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS

15
- PAELLA VALENCIANA
- BACALLÀ AMB SALSA DE TOMÀQUET
- FRUITA DEL TEMPS

22
- CREMA DE VERDURES DE PRIMAVERA
- HAMBURGUESA MIXTA AMB SALTAT DE PEBROTS
- FRUITA DEL TEMPS

29
- FIDEUS AMB TOMÀQUET
- PEIXET AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I BLAT DE MORO
- FRUITA DEL TEMPS

Dimarts

2
- ARRÒS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I XAMPINYONS
- BUNYOLS DE BACALLÀ AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I OLIVES VERDES
- FRUITA DEL TEMPS

9
- COLIFLOR GRATINADA
- MANDONGUILLES AMB TOMÀQUET
- IOGURT

- LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES

16
- TRUITA A LA FRANCESA AMB FORMATGE I ALBERGÍNIA ARREBOSSADA
- FRUITA DEL TEMPS

23
- ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET
- LLUÇ AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB PURÉ DE PATATES
- FRUITA DEL TEMPS

30
- PÈSOLS AMB PATATES I PERNIL DOLÇ
- POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS
- FRUITA DEL TEMPS

Dimecres

3
- TRICOLOR DE VERDURES
- PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB SAMFAINA
- FRUITA DEL TEMPS

10
- MACARRONS A LA CARBONARA
- TRUITA DE PATATA AMB XAMPINYONS SALTATS
- FRUITA DEL TEMPS

17
- MONGETA VERDA AMB PASTANAGA I PATATES
- POLLASTRE ARREBOSSAT AMB PATATES XIPS
- IOGURT

24
- ESPINACS SALTATS AMB PATATES I ALLETS
- LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS I COGOMBRE
- FRUITA DEL TEMPS

Dijous

4
- ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA
- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS I TOMÀQUET
- IOGURT

11
- ARRÒS A LA MILANESA
- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAMS I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS

18
- TRINXAT DE COL I PATATES
- BOTIFARRA DE PAGÈS AMB AMANIDA VERDA I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

25
- CIGRONS A LA CATALANA
- POLLASTRE A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAMS
- IOGURT

Divendres

5
- CIGRONS SALTATS AMB PERNIL DOLÇ
- PERNILETS DE POLLASTRE AMB VERDURES I AMANIDA D'ENCIAMS
- FRUITA DEL TEMPS

12
- MONGETA VERDA I PATATA AMB PERNIL DOLÇ
- SALMÓ AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
- FRUITA DEL TEMPS

19
- ESPIRALS AMB SALSA DE FORMATGE
- VEDELLA ESTOFADA AMB VERDURES
- FRUITA DEL TEMPS

26
- SOPA D'ESCUDELLA AMB PASTA
- CROQUETES DE PERNIL I AMANIDA D'ENCIAMS, PASTANAGA, REMOLATXA
- FRUITA DEL TEMPS

Revisa Menjadors

Tots els àpats s'acompanyen d'aigua i pa blanc o integral a escollir / L'oli utilitzat per amanir és oli d'oliva verge, I la sal iodada / El menú està adaptat als corresponents canvis pels alumnes amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, així com amb qualsevol mena de patologia o motiu personal que puguin patir / / Tots els peixos i les carns arrebossats són fets de forma casolana.

Fruites Temporada

Aviram Proximitat

Carn Proximitat

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per una Dietista col·legiada.
Anna Palmés