

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

03

ESCOLA

04

ESCOLA

05

ESCOLA

06

ESCOLA

07

ESCOLA

10

ESCOLA

11

ESCOLA

12

ESCOLA

13

ESCOLA

14

ESCOLA

17

ESCOLA

18

ESCOLA

19

ESCOLA

20

ESCOLA

21

ESCOLA

24

FESTIU  
SANT JOAN

25

Inf. Nutricional 614/26/63/29

- GASPATXO AMB CROSTONS DE PA (S/G)
- HAMBURGUESA MIXTA AMB PATATES FREGIDES
- IOGURT

26

Inf. Nutricional 655/38/62/29

- PURÉ DE PATATA AMB TROCETS DE PERNIL CUIT
- FILET DE LLUÇ AMB LLIMONA AL FORN AMB TOMÀQUET I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS

27

Inf. Nutricional 687/36/85/24

- AMANIDA DE CIGRONS (AMB TONYINA, TOMÀQUET, CEBA TENDRA I BLAT DE MORO)
- TRUITA A LA FRANCESA FARCIDA DE FORMATGE AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT (S/G)
- FRUITA DEL TEMPS

28

Inf. Nutricional 692/34/84/25

- ESPAGUETIS (S/G) AMB SALSETA DE TOMÀQUET I SALSITXA I FORMATGE RATLLAT
- CUIXETES DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

Tots els àpats 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 pa, les pastes, les farines i les postres làctics per cuinar i arrebossar són sense gluten, de la mateixa manera que els aliments processats (salsitxes, pernil dolç, brotxetes...) i embotits-formatges / Les salses seran d'elaboració pròpia / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen gluten / Aquest menú s'elabora amb olis i recipients a part / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes 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 menú diari a sota de les postres, 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 HàbitSalut 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

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

03

ESCOLA

04

ESCOLA

05

ESCOLA

06

ESCOLA

07

ESCOLA

10

ESCOLA

11

ESCOLA

12

ESCOLA

13

ESCOLA

14

ESCOLA

17

ESCOLA

18

ESCOLA

19

ESCOLA

20

ESCOLA

21

ESCOLA

24

FESTIU  
SANT JOAN

25

Inf. Nutricional 614/26/63/29

- GASPATXO AMB CROSTONS DE PA
- HAMBURGUESA MIXTA AMB PATATES FREGIDES
- IOGURT

26

Inf. Nutricional 655/38/62/29

- PURÉ DE PATATA AMB TROCETS DE PERNIL CUIT
- FILET DE LLUÇ AMB LLIMONA AL FORN AMB TOMÀQUET I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS

27

Inf. Nutricional 687/36/85/24

- AMANIDA DE CIGRONS (AMB TONYINA, TOMÀQUET, CEBA TENDRA I BLAT DE MORO)
- TRUITA A LA FRANCESA FARCIDA DE FORMATGE AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT
- FRUITA DEL TEMPS

28

Inf. Nutricional 692/34/84/25

- ESPAGUETIS AMB SALSETA DE TOMÀQUET I SALSITXA I FORMATGE RATLLAT
- CUIXETES DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

Tots els àpats 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) / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen sulfits, ni traces de sulfits / Les salses són d'elaboració pròpia / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes 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 menú diari a sota de les postres, 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 **HàbitSalut** 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

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

03

ESCOLA

04

ESCOLA

05

ESCOLA

06

ESCOLA

07

ESCOLA

10

ESCOLA

11

ESCOLA

12

ESCOLA

13

ESCOLA

14

ESCOLA

17

ESCOLA

18

ESCOLA

19

ESCOLA

20

ESCOLA

21

ESCOLA

24

FESTIU  
SANT JOAN

25

Inf. Nutricional 614/26/63/29

- GASPATXO AMB CROSTONS DE PA
- HAMBURGUESA MIXTA AMB PATATES FREGIDES
- IOGURT

26

Inf. Nutricional 655/38/62/29

- PURÉ DE PATATES AMB TROCETS DE PERNIL CUIT
- FILET DE LLUÇ AMB LLIMONA AL FORN AMB TOMÀQUET I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS

27

Inf. Nutricional 687/36/85/24

- AMANIDA DE CIGRONS (AMB TONYINA, TOMÀQUET, CEBA TENDRA I BLAT DE MORO)
- LLOM DE PORC AMB FORMATGE I CARBASSÓ ARREBOSSAT
- FRUITA DEL TEMPS

28

Inf. Nutricional 692/34/84/25

- ESPAGUETIS (S/OU) AMB SALSETA DE TOMÀQUET I SALSITXA I FORMATGE RATLLAT
- CUIXETES DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

Tots els àpats 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) / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen ou, ni traces de ou / Les salses són d'elaboració pròpia / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes del mercat / El 90% dels nostres productes són de PROXIMITAT. (1)  
PRODUCTE ECOLÒGIC - Es detalla la informació nutricional de cada menú diari a sota de les postres, 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 HàbitSalut per oferir a tots els nostres comensals la màxima qualitat alimentària dels nostres menús. Anna Honorubia. Dietista-Nutricionista, Llic. en Ciència i Tecnologia dels Aliments, Col. núm. CAT000498

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

03

ESCOLA

04

ESCOLA

05

ESCOLA

06

ESCOLA

07

ESCOLA

10

ESCOLA

11

ESCOLA

12

ESCOLA

13

ESCOLA

14

ESCOLA

17

ESCOLA

18

ESCOLA

19

ESCOLA

20

ESCOLA

21

ESCOLA

24

FESTIU  
SANT JOAN

25

Inf. Nutricional 614/26/63/29

- GASPATXO AMB CROSTONS DE PA
- HAMBURGUESA MIXTA AMB PATATES FREGIDES
- IOGURT

26

Inf. Nutricional 655/38/62/29

- QUICHE LORRAINE
- FILET DE GALL DINDI AMB LLI MONA A LA PLANXA AMB TOMÀQUET I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS

27

Inf. Nutricional 687/36/85/24

- AMANIDA DE CIGRONS (AMB TOMÀQUET, CEBA TENDRA I BLAT DE MORO)
- TRUITA A LA FRANCESA FARCIDA DE FORMATGE AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT
- FRUITA DEL TEMPS

28

Inf. Nutricional 692/34/84/25

- ESPAGUETIS AMB SALSETA DE TOMÀQUET I SALSITXA AMB FORMATGE RATLLAT
- CUIXETES DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

Tots els àpats 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) / Tots els etiquetges són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen peix, ni traces de peix / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes 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 menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb HàbitSalut 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. n.ºm. CAT000498

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

03

ESCOLA

04

ESCOLA

05

ESCOLA

06

ESCOLA

07

ESCOLA

10

ESCOLA

11

ESCOLA

12

ESCOLA

13

ESCOLA

14

ESCOLA

17

ESCOLA

18

ESCOLA

19

ESCOLA

20

ESCOLA

21

ESCOLA

24

FESTIU  
SANT JOAN

25

Inf. Nutricional 614/26/63/29

- GASPATXO AMB CROSTONS DE PA
- HAMBURGUESA MIXTA AMB PATATES FREGIDES
- IOGURT S/LACTOSA

26

Inf. Nutricional 655/38/62/29

- PURÉ DE PATATES (S/L) AMB TROCETS DE PERNIL CUIT
- FILET DE LLUÇ AMB LLIMONA AL FORN AMB TOMÀQUET I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS

27

Inf. Nutricional 687/36/85/24

- AMANIDA DE CIGRONS (AMB TONYINA, TOMÀQUET, CEBA TENDRA I BLAT DE MORO)
- OU AL FORN AMB FORMATGE (S/L) I CARBASSÓ ARREBOSSAT
- FRUITA DEL TEMPS

28

Inf. Nutricional 692/34/84/25

- ESPAGUETIS AMB SALSETA DE TOMÀQUET I SALSITXA AMB FORMATGE RATLLAT (S/L)
- CUIXETES DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

Tots els àpats 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) / Les salses seran d'elaboració pròpia / Els embotits utilitzats no contenen lactosa / L'ou pasteuritzat per l'elaboració de les truites és lliure de lactosa / Les salses són d'elaboració pròpia / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen làctics o derivats amb lactosa / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes 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 menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb HàbitSalut 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

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

03

ESCOLA

04

ESCOLA

05

ESCOLA

06

ESCOLA

07

ESCOLA

10

ESCOLA

11

ESCOLA

12

ESCOLA

13

ESCOLA

14

ESCOLA

17

ESCOLA

18

ESCOLA

19

ESCOLA

20

ESCOLA

21

ESCOLA

24

FESTIU  
SANT JOAN

25

Inf. Nutricional 614/26/63/29

- GASPATXO AMB CROSTONS DE PA
- HAMBURGUESA MIXTA AMB PATATES FREGIDES
- IOGURT

26

Inf. Nutricional 655/38/62/29

- PURÉ DE PATATA AMB TROCETS DE PERNIL CUIT
- FILET DE LLUÇ AMB LLIMONA AL FORN AMB TOMÀQUET I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS

27

Inf. Nutricional 687/36/85/24

- AMANIDA DE CIGRONS (AMB TONYINA, TOMÀQUET, CEBA TENDRA I BLAT DE MORO)
- TRUITA A LA FRANCESA FARCIDA DE FORMATGE AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT
- FRUITA DEL TEMPS

28

Inf. Nutricional 692/34/84/25

- ESPAGUETIS AMB SALSETA DE TOMÀQUET I SALSITXA AMB FORMATGE RATLLAT
- CUIXETES DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

Tots els àpats 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) / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen soja, ni traces de soja / Les salses són d'elaboració pròpia / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes 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 menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISÀ està treballant conjuntament amb HàbitSalut 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

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

03

ESCOLA

04

ESCOLA

05

ESCOLA

06

ESCOLA

07

ESCOLA

10

ESCOLA

11

ESCOLA

12

ESCOLA

13

ESCOLA

14

ESCOLA

17

ESCOLA

18

ESCOLA

19

ESCOLA

20

ESCOLA

21

ESCOLA

24

FESTIU  
SANT JOAN

25

Inf. Nutricional 614/26/63/29

- GASPATXO AMB CROSTONS DE PA
- HAMBURGUESA MIXTA AMB PATATES FREGIDES
- IOGURT

26

Inf. Nutricional 655/38/62/29

- QUICHE LORRAINE
- FILET DE LLUÇ AMB LLIMONA AL FORN AMB TOMÀQUET I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS

27

Inf. Nutricional 687/36/85/24

- AMANIDA DE CIGRONS (AMB TONYINA, TOMÀQUET, Ceba TENDRA I BLAT DE MORO)
- TRUITA A LA FRANCESA FARCIDA DE FORMATGE AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT
- FRUITA DEL TEMPS

28

Inf. Nutricional 692/34/84/25

- ESPAGUETIS AMB SALSETA DE TOMÀQUET I SALSITXA AMB FORMATGE RATLLAT
- CUIXETES DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

Tots els àpats 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) / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen moluscs ni crustacis, ni traces de moluscs-crustacis / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes 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 menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

REVISIA està treballant conjuntament amb HàbitSalut 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

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

03

ESCOLA

04

ESCOLA

05

ESCOLA

06

ESCOLA

07

ESCOLA

10

ESCOLA

11

ESCOLA

12

ESCOLA

13

ESCOLA

14

ESCOLA

17

ESCOLA

18

ESCOLA

19

ESCOLA

20

ESCOLA

21

ESCOLA

24

FESTIU  
SANT JOAN

25

Inf. Nutricional 614/26/63/29

- GASPATXO AMB CROSTONS DE PA
- HAMBURGUESA VEGETAL AMB PATATES FREGIDES
- IOGURT

26

Inf. Nutricional 655/38/62/29

- QUICHE DE VERDURES
- FILET DE LLUÇ AMB LLIMONA AL FORN AMB TOMÀQUET I PASTANAGA
- FRUITA DEL TEMPS

27

Inf. Nutricional 687/36/85/24

- AMANIDA DE CIGRONS (AMB TONYINA, TOMÀQUET, CEBA TENDRA I BLAT DE MORO)
- TRUITA A LA FRANCESA FARCIDA DE FORMATGE AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT
- FRUITA DEL TEMPS

28

Inf. Nutricional 692/34/84/25

- ESPAGUETIS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET AMB FORMATGE RATLLAT
- FILET DE SALMÓ A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

Tots els àpats 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: mandarina, pinya, kiwi i sindria (segons la temporada) / Les salses seran d'elaboració pròpia / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen sorbitol ni derivats (com edulcorants, emulsionants, espessants, o qualsevol aditiu relacionat) / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina per tal de verificar que tots els seus ingredients estiguin exents de sorbitol (o derivats) / La informació nutricional del menú correspon al menú basal / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes 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 menú diari a sota de les postres, indicant el valor nutricional de la següent manera: Primer valor=Kcal / Segon valor=Proteïnes / Tercer valor=Hidrats de Carboni / Últim valor=Greixos

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



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

03

ESCOLA

04

ESCOLA

05

ESCOLA

06

ESCOLA

07

ESCOLA

10

ESCOLA

11

ESCOLA

12

ESCOLA

13

ESCOLA

14

ESCOLA

17

ESCOLA

18

ESCOLA

19

ESCOLA

20

ESCOLA

21

ESCOLA

24

FESTIU  
SANT JOAN

25

Inf. Nutricional 614/26/63/29

- GASPATXO AMB CROSTONS DE PA
- HAMBURGUESA VEGETAL AMB PATATES FREGIDES
- IOGURT

26

Inf. Nutricional 655/38/62/29

- PURÉ DE PATATA AMB TROCETS DE FORMATGE
- QUICHE DE VERDURES
- FRUITA DEL TEMPS

27

Inf. Nutricional 687/36/85/24

- AMANIDA DE CIGRONS (AMB TOMÀQUET, CEBA TENDRA I BLAT DE MORO)
- TRUITA A LA FRANCESA FARCIDA DE FORMATGE AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT
- FRUITA DEL TEMPS

28

Inf. Nutricional 692/34/84/25

- ESPAGUETIS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET AMB FORMATGE RATLLAT
- SEITAN A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES NEGRES
- FRUITA DEL TEMPS

Tots els àpats 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: mandarina, pinya, kiwi i sindria (segons la temporada) / Les salses seran d'elaboració pròpia / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen sorbitol ni derivats (com edulcorants, emulsionants, espessants, o qualsevol aditiu relacionat) / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina per tal de verificar que tots els seus ingredients estiguin exents de sorbitol (o derivats) / La informació nutricional del menú correspon al menú basal / L'escola es reserva el dret de canviar el menú per causes imprevistes 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 menú diari a sota de les postres, 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 **HàbitSalut** 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

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

03

ESCOLA

04

ESCOLA

05

ESCOLA

06

ESCOLA

07

ESCOLA

10

ESCOLA

11

ESCOLA

12

ESCOLA

13

ESCOLA

14

ESCOLA

17

ESCOLA

18

ESCOLA

19

ESCOLA

20

ESCOLA

21

ESCOLA

24

FESTIU  
SANT JOAN

25

Inf. Nutricional 614/26/63/29

- SOPA DE TOMÀQUET AMB CROSTONS DE PA
- GALL DINDI A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES
- IOGURT NATURAL S/SUCRE

26

Inf. Nutricional 655/38/62/29

- PURÉ DE PATATA AMB TROCETS DE FORMATGE
- FILET DE LLUÇ AL FORN AMB TOMÀQUET AMANIT
- ½ KIWI

27

Inf. Nutricional 687/36/85/24

- AMANIDA D'ARRÒS AMB TONYINA (ARRÒS, TONYINA, TOMÀQUET, OLIVES I BLAT DE MORO)
- TRUITA A LA FRANCESA FARCIDA DE FORMATGE AMB CARBASSÓ ARREBOSSAT
- ½ PLÀTAN

28

Inf. Nutricional 692/34/84/25

- ESPAGUETIS AMB SALSETA DE TOMÀQUET I XAMPINYONS AMB FORMATGE RATLLAT
- CUIXETES DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES NEGRES
- ½ TALL DE SINDRIA

Tots els àpats 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: mandarina, pinya, kiwi i sindria (segons la temporada) / Les salses seran d'elaboració pròpia / Tots els etiquetats són revisats per tal d'assegurar-nos que no contenen sorbitol ni derivats (com edulcorants, emulsionants, espessants, o qualsevol aditiu relacionat) / Les pizzes són casolanes d'elaboració pròpia a cuina per tal de verificar que tots els seus ingredients estiguin exents de sorbitol (o derivats) / La informació nutricional del menú correspon al menú basal / 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 menú diari a sota de les postres, 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 HàbitSalut 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