OCTUBRE 2026 - MENÚ BASAL

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	2 TRICOLOR DE VERDURES --- LLOM DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
5 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	6 MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA --- LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	7 SOPA D'ARRÒS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	8 MONGETA VERDA I PATATA SALTADA AMB PERNIL --- ESTOFAT DE PORC AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/SUCRE	9 CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- AMANIDA DE CIGRONS --- FRUITA DE TEMPORADA
12 **FESTIU**	13 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	14 CREMA DE CARBASSÓ --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	15 LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	16 EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
19 COLIFLOR AMB PATATA --- LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS --- FRUITA DE TEMPORADA	20 MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/ SUCRE	21 ARRÒS 3 DELÍCIES --- POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	22 CREMA DE VERDURES I CIGRONS --- TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	23 MONGETES BLANQUES ESTOFADES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
26 PÈSOLS AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	27 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS --- HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB PATATES AL FORN --- FRUITA DE TEMPORADA	28 CREMA DE PASTANAGA --- AMANIDA DE CIGRONS --- FRUITA DE TEMPORADA	29 ARRÒS INTEGRAL DE VERDURES --- GALLINETA AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	30 **CUCS AMB SALSA DIABÒLICA** --- **CUIXETES DE POLLASTRE SAGNANTS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS** --- **IOGURT NATURAL S/SUCRE**

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen **l'increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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 CARNS DE PROXIMITAT

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

La Salle Catalunya

OCTUBRE 2026 - MENÚ OVOLACTOVEGETARIÀ

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 AMANIDA RUSSA S/ TONYINA HEURA AL FORN AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA	2 TRICOLOR DE VERDURES AMANIDA DE MONGETES BLANQUES FRUITA DE TEMPORADA
5 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	6 MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA FALAFEL DE CIGRONS AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	7 SOPA D'ARRÒS AMB BROU VEGETAL HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	8 MONGETA VERDA I PATATA MONGETES BLANQUES ESTOFADES IOGURT NATURAL S/SUCRE	9 CREMA DE CARBASSA I BONIATO AMANIDA DE CIGRONS FRUITA DE TEMPORADA
12 **FESTIU**	13 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES HEURA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	14 CREMA DE CARBASSÓ AMANIDA DE LLENTIES S/ TONYINA FRUITA DE TEMPORADA	15 LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS SEITAN A LA JARDINERA IOGURT NATURAL S/ SUCRE	16 EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES TRUITA DE CARBASSÓ AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA
19 COLIFLOR AMB PATATA LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	20 MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA HEURA AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT NATURAL S/ SUCRE	21 ARRÒS 3 DELÍCIES HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	22 CREMA DE VERDURES I CIGRONS TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	23 MONGETES BLANQUES ESTOFADES MINESTRA DE VERDURES FRUITA DE TEMPORADA
26 PÈSOLS AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	27 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS HAMBURGUESA DE LLEGUMS AMB PATATES AL FORN FRUITA DE TEMPORADA	28 CREMA DE PASTANAGA AMANIDA DE CIGRONS FRUITA DE TEMPORADA	29 ARRÒS INTEGRAL DE VERDURES HEURA AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	30 **CUCS AMB SALSA DIABÒLICA** **SEITAN A LA JARDINERA** **IOGURT NATURAL S/SUCRE**

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen **l'increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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
El menú està adaptat als corresponents canvis per a l'alumnat amb al·lèrgies o intolerències alimentàries

Tots els menús de REVISA han estat elaborats per la Dietista-Nutricionista col·legiada Marta Bernal
CAT001003

FRUITES DE TEMPORADA

AVISAR A CAMBIS DE PROGRAMA

Bosa D'aquí
Quilòmetre zero a l'Escola

La Salle Catalunya

OCTUBRE 2026 - MENÚ SENSE GLUTEN

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 AMANIDA RUSSA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA	2 TRICOLOR DE VERDURES LLOM DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA
5 CIGRONS ESTOFATS AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	6 PASTA S/ GLUTEN A LA NAPOLITANA LLUÇ ENFARINAT CASOLÀ AMB FARINA DE BLAT DE MORO AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	7 SOPA D'ARRÒS POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	8 MONGETA VERDA I PATATA SALTADA AMB PERNIL ESTOFAT DE PORC AMB VERDURES IOGURT NATURAL S/SUCRE	9 CREMA DE CARBASSA I BONIATO AMANIDA DE CIGRONS FRUITA DE TEMPORADA
12 **FESTIU**	13 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	14 CREMA DE CARBASSÓ AMANIDA DE CIGRONS FRUITA DE TEMPORADA	15 PASTA S/ GLUTEN AMB SALSA DE XAMPINYONS ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES IOGURT NATURAL S/ SUCRE	16 EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES TRUITA DE CARBASSÓ AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA
19 COLIFLOR AMB PATATA CIGRONS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I ALLET FRUITA DE TEMPORADA	20 PASTA S/ GLUTEN A LA NAPOLITANA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT NATURAL S/ SUCRE	21 ARRÒS 3 DELÍCIES POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	22 CREMA DE VERDURES I CIGRONS TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	23 MONGETES BLANQUES ESTOFADES TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA
26 PÈSOLS AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	27 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB PATATES AL FORN FRUITA DE TEMPORADA	28 CREMA DE PASTANAGA AMANIDA DE CIGRONS FRUITA DE TEMPORADA	29 ARRÒS INTEGRAL DE VERDURES GALLINETA AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	30 ESPAGUETIS S/ GLUTEN AMB SALSA DIABÒLICA CUIXETES DE POLLASTRE SAGNANTS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS IOGURT NATURAL S/SUCRE

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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

Revisa Menjadors

FRUITES DE TEMPORADA

OCTUBRE 2026 - MENÚ SENSE LACTOSA

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 AMANIDA RUSSA --- PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA	2 TRICOLOR DE VERDURES --- LLOM DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES --- FRUITA DE TEMPORADA
5 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- FRUITA DE TEMPORADA	6 MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA --- LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	7 SOPA D'ARRÒS --- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA	8 MONGETA VERDA I PATATA SALTADA AMB PERNIL --- ESTOFAT DE PORC AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/LACTOSA I S/SUCRE	9 CREMA DE CARBASSA I BONIATO --- AMANIDA DE CIGRONS --- FRUITA DE TEMPORADA
12 **FESTIU**	13 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES --- SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	14 CREMA DE CARBASSÓ --- AMANIDA DE LLENTIES --- FRUITA DE TEMPORADA	15 LLACETS AMB SALSA DE TOMÀQUET --- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES --- IOGURT NATURAL S/LACTOSA I S/SUCRE	16 EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES --- TRUITA DE CARBASSÓ AMB TOMÀQUET AMANIT --- FRUITA DE TEMPORADA
19 COLIFLOR AMB PATATA --- LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS --- FRUITA DE TEMPORADA	20 MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA --- LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE --- IOGURT NATURAL S/LACTOSA I S/SUCRE	21 ARRÒS 3 DELÍCIES --- POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	22 CREMA DE VERDURES I CIGRONS --- TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA --- FRUITA DE TEMPORADA	23 MONGETES BLANQUES ESTOFADES --- TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET --- FRUITA DE TEMPORADA
26 PÈSOLS AMB PATATA --- TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES --- FRUITA DE TEMPORADA	27 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS --- HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB PATATES AL FORN --- FRUITA DE TEMPORADA	28 CREMA DE PASTANAGA --- AMANIDA DE CIGRONS --- FRUITA DE TEMPORADA	29 ARRÒS INTEGRAL DE VERDURES --- GALLINETA AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO --- FRUITA DE TEMPORADA	30 **CUCS AMB SALSA DIABÒLICA** --- **CUIXETES DE POLLASTRE SAGNANTS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS** --- IOGURT NATURAL S/LACTOSA I S/SUCRE

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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
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

VERDURES I CARNS DE PROXIMITAT

OCTUBRE 2026 - MENÚ SENSE LLEGUMS

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 AMANIDA RUSSA S/ PÈSOLS PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA	2 TRICOLOR DE VERDURES LLOM DE PORC AL FORN AMB ARRÒS INTEGRAL FRUITA DE TEMPORADA
5 PATATA BULLIDA AMB TONYINA I OLIVES AMB RAIG D'OLI TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	6 FIDEUS D'ARRÒS A LA NAPOLITANA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	7 SOPA D'ARRÒS POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	8 MONGETA VERDA I PATATA SALTADA AMB PERNIL ESTOFAT DE PORC AMB VERDURES IOGURT NATURAL S/SUCRE	9 CREMA DE CARBASSA I BONIATO PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA
12 **FESTIU**	13 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	14 CREMA DE CARBASSÓ LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATA AL FORN FRUITA DE TEMPORADA	15 FIDEUS D'ARRÒS AMB SALSA DE XAMPINYONS ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES IOGURT NATURAL S/ SUCRE	16 ESPINACS SALTATS A L'ALLET TRUITA DE CARBASSÓ AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA
19 COLIFLOR AMB PATATA LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	20 FIDEUS D'ARRÒS A LA NAPOLITANA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT NATURAL S/ SUCRE	21 ARRÒS 3 DELICIES S/ PÈSOLS POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	22 CREMA DE VERDURES S/ CIGRONS TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	23 ARRÒS SALTAT AMB BLEDES TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA
26 PATATA BULLIDA AMB RAIG D'OLI TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	27 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB PATATES AL FORN FRUITA DE TEMPORADA	28 CREMA DE PASTANAGA PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB XAMPINYONS SALTATS FRUITA DE TEMPORADA	29 ARRÒS INTEGRAL DE VERDURES S/ PÈSOLS GALLINETA AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	30 **FIDEUS D'ARRÒS AMB SALSA DIABÒLICA** **CUIXETES DE POLLASTRE SAGNANTS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS** **IOGURT NATURAL S/SUCRE**

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

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

OCTUBRE 2026 - MENÚ SENSE OU

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 AMANIDA RUSSA S/ OU PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA	2 TRICOLOR DE VERDURES LLOM DE PORC AL FORN AMB MONGETES SEQUES SALTADES FRUITA DE TEMPORADA
5 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	6 PASTA S/OU A LA NAPOLITANA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	7 SOPA D'ARRÒS POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	8 MONGETA VERDA I PATATA SALTADA AMB PERNIL ESTOFAT DE PORC AMB VERDURES IOGURT NATURAL S/SUCRE	9 CREMA DE CARBASSA I BONIATO AMANIDA DE CIGRONS FRUITA DE TEMPORADA
12 **FESTIU**	13 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	14 CREMA DE CARBASSÓ AMANIDA DE LLENTIES S/ OU FRUITA DE TEMPORADA	15 PASTA S/ OU AMB SALSA DE TOMÀQUET ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES IOGURT NATURAL S/ SUCRE	16 EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES S/ OU LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB TOMAQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA
19 COLIFLOR AMB PATATA LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	20 PASTA S/ OU A LA NAPOLITANA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT NATURAL S/ SUCRE	21 ARRÒS 3 DELÍCIES S/ OU POLLASTRE A L'ALLET AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	22 CREMA DE VERDURES I CIGRONS LLOM DE PORC A LA PLANXA AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	23 MONGETES BLANQUES ESTOFADES TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA
26 PÈSOLS AMB PATATA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	27 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB PATATES AL FORN FRUITA DE TEMPORADA	28 CREMA DE PASTANAGA AMANIDA DE CIGRONS FRUITA DE TEMPORADA	29 ARRÒS INTEGRAL DE VERDURES GALLINETA AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	30 **PASTA S/OU AMB SALSA DIABÒLICA** **CUIXETES DE POLLASTRE SAGNANTS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS** **IOGURT NATURAL S/SUCRE**

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

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen l'**increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

FRUITES DE TEMPORADA

AVIRAM I CARNS DE PROXIMITAT

La Salle Catalunya

OCTUBRE 2026 - MENÚ SENSE PORC

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			1 AMANIDA RUSSA PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA	2 TRICOLOR DE VERDURES AMANIDA DE MONGETES BLANQUES FRUITA DE TEMPORADA
5 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE FRUITA DE TEMPORADA	6 MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA LLUÇ ARREBOSSAT CASOLÀ AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	7 SOPA D'ARRÒS AMB BROU VEGETAL HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA	8 MONGETA VERDA I PATATA MONGETES BLANQUES ESTOFADES IOGURT NATURAL S/SUCRE	9 CREMA DE CARBASSA I BONIATO AMANIDA DE CIGRONS FRUITA DE TEMPORADA
12 **FESTIU**	13 WOK D'ARRÒS INTEGRAL AMB VERDURES SALMÓ A LA PLANXA A LA LLIMONA AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	14 CREMA DE CARBASSÓ AMANIDA DE LLENTIES FRUITA DE TEMPORADA	15 LLACETS AMB SALSA DE XAMPINYONS ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES IOGURT NATURAL S/ SUCRE	16 EMPEDRAT DE MONGETES BLANQUES TRUITA DE CARBASSÓ AMB TOMÀQUET AMANIT FRUITA DE TEMPORADA
19 COLIFLOR AMB PATATA LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS FRUITA DE TEMPORADA	20 MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I COGOMBRE IOGURT NATURAL S/ SUCRE	21 ARRÒS 3 DELÍCIES HAMBURGUESA DE COLIFLOR I FORMATGE AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	22 CREMA DE VERDURES I CIGRONS TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA D'ENCIAM I PASTANAGA FRUITA DE TEMPORADA	23 MONGETES BLANQUES ESTOFADES TONYINA A LA PLANXA AMB SALSA DE TOMÀQUET FRUITA DE TEMPORADA
26 PÈSOLS AMB PATATA TRUITA A LA FRANCESA AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	27 BRÒQUIL SALTAT AMB ALLETS HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB PATATES AL FORN FRUITA DE TEMPORADA	28 CREMA DE PASTANAGA AMANIDA DE CIGRONS FRUITA DE TEMPORADA	29 ARRÒS INTEGRAL DE VERDURES GALLINETA AL FORN AMB ALL I JULIVERT AMB AMANIDA D'ENCIAM I BLAT DE MORO FRUITA DE TEMPORADA	30 **CUCS AMB SALSA DIABÒLICA** **CUIXETES DE POLLASTRE SAGNANTS AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAMS** **IOGURT NATURAL S/SUCRE**

NOU REIAL DECRET 315/2025

El nou **Reial Decret 315/2025** és una **normativa d'àmbit estatal** que estableix nous criteris per a l'**elaboració dels menús escolars** amb l'objectiu de promoure una **alimentació saludable, equilibrada i sostenible.**

Amb l'aplicació d'aquesta normativa, a partir d'aquest curs, s'introduïran diverses **modificacions en la planificació dels menús,** entre les que destaquen **l'increment del consum de llegums (2-3 per setmana), de productes integrals i eliminació de postres ensucrats.**

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
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

Rosa D'aquí