

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

□

□

1

FESTIU

2

FIDEUS A LA CASSOLA
FILET DE LLUÇ AL FORN
AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO
FRUITA

3

MONGETES PINTES BULLIDES AMB PATATES
BISTEC DE MAGRA A LES FINES HERBES
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

6

LLENTIES AMB VERDURES
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA
TOMÀQUET I BLAT DE MORO
FRUITA

7

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA)
TRUITA DE CARBASSÓ
ENCIAM I CEBA
FRUITA

8

MONGETES TENDRES AMB PATATES
SALSITXES DE PORC AMB TOMÀQUET
ENCIAM I COGOMBRE
POSTRE VEGETAL DE SOJA

9

CREMA DE CARBASSA I PASTANAGA
POLLASTRE AL FORN
AMANIDA VERDA
FRUITA

10

MACARRONS AMB TOMÀQUET
FILET DE BACALLÀ AL FORN
MINISTRA DE VERDURES
FRUITA

13

PÈSOLS A LA CATALANA
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I PEBROT VERMELL
POSTRE VEGETAL DE SOJA

14

SOPA D'AU CASOLANA
MANDONGUILLES DE L'ÀVIA
PATATES FREGIDES
FRUITA

15

ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET
ABADEJO ADOBAT
TOMÀQUET I OLIVES
FRUITA

16

DIA SENSE GLUTEN A L'ESCOLA
MONGETES BLANQUES ESTOFADES
ESTOFAT DE PORC AMB PÈSOLS I PASTANAGA
FRUITA

17

JORNADA GRAN MURALLA (LA XINA)
ARRÒS FREGIT A L'ESTIL XINÈS
POLLASTRE AGREDOLÇ
AMANIDA XINA
FRUITA

20

FESTIU

21

LLENTIES ESTOFADES
TRUITA A LA FRANCESA
ENCIAM I CEBA
FRUITA

22

AMANIDA DE PASTA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET
FILET DE LLUÇ AL FORN
TOMÀQUET AMANIT
FRUITA

23

ARRÒS AMB TOMÀQUET
POLLASTRE AL FORN
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

24

COLIFLOR AMB PATATES
FILET D'AGULLA DE PORC AL FORN
ARRÒS INTEGRAL
POSTRE VEGETAL DE SOJA

27

GALETS AMB TOMÀQUET
TRUITA DE TONYINA
ENCIAM, BLAT DE MORO I PASTANAGA
FRUITA

28

EMPEDRAT DE MONGETA BLANCA (TOMÀQUET, PEBROT, CEBA)
BACALLÀ A LA PLANXA
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

29

ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORTA
CAP DE PORC AMB Salsa
PATATES FREGIDES
POSTRE VEGETAL DE SOJA

30

SOPA DE LLETRES AMB CIGRONS
HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA
AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
FRUITA

31

CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI D'ALFÀBREGA
FILET DE POLLASTRE AMB Salsa
FRUITA

aprende
acomer
sano.org



FISH
REVOLUTION



GUARDIANS
DE LA SALUT



Grow
FOOD
BANKS

Scolarest

Una experiència **gastronòmica**,

SALUDABLE, SEGURA I SOSTENIBLE

- ✓ Experiències gastronòmiques saludables per a totes les edats.
- ✓ Creem espais d'aprenentatge, relació i convivència.
- ✓ Vetllem per la seguretat dels nostres comensals.
- ✓ Tenim cura del planeta.



www.scolarest.es

Segueix-nos a xarxes per conèixer millor els nostres projectes:

Temporada

TARDOR - HIVERN

Fes els sopars amb productes de temporada.

FRUITES

Pera
Plàtan
Poma
Taronja



Kiwi
Mandarina
Alvocat
Meló



Raïm
Maduixa
Magrana



VERDURES

Carabassa
Remolatxa
Espinacs
Ceba
blanca
Ceba
vermella
Porro



All fresc
Col
Llombarda
Cols de
Brussel·les
Coliflor
Bròquil



Escarola
Api
Pastanaga
Cabdell
Enciams
Bledes
Patates



PEIXOS

Bonítol
del nord
Verat
Orada
Castanyola

Melva
Anfós
Llobarro
Peix
espasa



Salmó
Sèpia
Truita



Què podem menjar?

RECOMANACIÓ DE SOPARS



AIGUA

PROTEÏNA



OLI D'OLIVA



Carn,
peix,
ous o
llegums

VEGETALS
CRUS O
CUITS



HIDRATS DE
CARBONI



FRUITES
I LACTIS



Si hem dinat... podem sopar:

- Cereals, fècules o llegums
- Verdures, hortalisses crues o llegums cuits
- Verdures → Cereals o fècules
- Carn → Peix o ou
- Peix → Carn magra o ou
- Ou → Peix o carn magra
- Fruita → Lactis o fruita
- Lactis → Fruita

CUINA AMB HERBES AROMÀTIQUES I ESPÈCIES PER AMANIR ELS SOPARS I REDUIR LA QUANTITAT DE SAL...

✓ **INGESTA DIÀRIA RECOMANADA:** 4g