

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

□

□

1

FESTIU

2

PASTA (SENSE GLUTEN I SENSE OU) SALTADA
FILET DE LLUÇ AL FORN
AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES VERDES I BLAT DE MORO
FRUITA

3

BRÒQUIL BULLIT AMB PATATES
BISTEC DE MAGRA A LES FINES HERBES
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

6

CARBASSÓ AL FORN
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA
TOMÀQUET I BLAT DE MORO
FRUITA

7

ARRÒS BLANC AMB XAMPINYONS
TRUITA DE CARBASSÓ
ENCIAM I CEBA
FRUITA

8

BLEDES AMB PATATES AL VAPOR
SALSITXES DE PORC AMB TOMÀQUET
ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA

9

CREMA DE CARBASSÓ
POLLASTRE AL FORN
AMANIDA VERDA
FRUITA

10

MACARRONS AMB TOMÀQUET SENSE GLUTEN
FILET DE BACALLÀ AL FORN
AMANIDA VERDA
FRUITA

13

CARBASSÓ A DAUS AMB ORENGA
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I PEBROT VERMELL
FRUITA

14

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA
PATATES FREGIDES
FRUITA

15

ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB TOMÀQUET
ABADEJO ADOBAT
TOMÀQUET I OLIVES
FRUITA

16

DIA SENSE GLUTEN A L'ESCOLA
BRÒQUIL BULLIT AMB PATATES
FILET DE PORC A LA PLANXA
FRUITA

17

JORNADA GRAN MURALLA (LA XINA)
ARRÒS BLANC AMB XAMPINYONS
POLLASTRE AGREDOLÇ
AMANIDA VERDA
FRUITA

20

FESTIU

21

BLEDES AMB PATATES AL VAPOR
TRUITA A LA FRANCESA
ENCIAM I CEBA
FRUITA

22

AMANIDA DE PASTA SENSE GLUTEN I SENSE OU
AMB 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
FRUITA

27

PASTA (SENSE GLUTEN I SENSE OU) SALTADA
TRUITA DE TONYINA
ENCIAM, BLAT DE MORO I PASTANAGA
FRUITA

28

BRÒQUIL SALTEJAT
BACALLÀ A LA PLANXA
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

29

ARRÒS BLANC AMB XAMPINYONS
CAP DE PORC AMB SALS
PATATES FREGIDES
FRUITA

30

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA
AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
FRUITA

31

CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI D'ALFÀBREGA
FILET DE POLLASTRE AMB SALS
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:** 4 g