

SANT GABRIEL VILADECANS

Dieta: SENSE CRUSTACIS

Octubre - 2024

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA)
FILET DE POLLASTRE A LA PLANXA
FRUITA

2

MONGETES BLANQUES ESTOFADES
TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL FREGIDES
AMB MAIZENA
PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

3

MACARRONS (INTEGRAL) A LA NORMA
REMENAT D'OU AMB FORMATGE
ENCIAM I PEBROT VERMELL
FRUITA

4

BRÒQUIL SALTEJAT
POLLASTRE ROSTIT AMB ORENGA
AMANIDA D' ENCIAM, TOMÀQUET, PASTANAGA
I OLIVES
IOGURT

7

LLAÇOS AMB CREMA DE FORMATGE
FILET D' ABADJO ARREBOSSAT
ENCIAM I CEBA
FRUITA

8

LLENTIES ESTOFADES AMB PATATA
TRUITA DE CARBASSÓ
AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
FRUITA

9

CREMA DE CARBASSÓ NATURAL AMB
CROSTONS
POLLASTRE AL FORN
ENCIAM
FRUITA

10

ESCUDELLA AMB GALETS
SALSITXES DE PORC AMB TOMÀQUET
AMANIDA VERDA
FRUITA

11

TERRA MEIGA
ARRÒS AMB VERDURES
LACÓN SOBRE PURÉ DE BLEDES I OLI DE PEBRE
VERMELL
BICA GALLEGA

14

FESTIU

15

ESPAGUETIS A LA CARBONARA
TRUITA DE FORMATGE
ENCIAM I BLAT DE MORO
IOGURT

16

CIGRONS ESTOFATS
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA
XAMPINYONS AMB ALL I JULIVERT
FRUITA

17

ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA
OUS AL FORN GRATINATS
ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA

18

PÈSOLS SALTEJATS AMB PERNIL
MANDONGUILLES AMB Salsa
PATATES A DAUS
FRUITA

21

LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA
FILET D'AGULLA DE PORC AL FORN
TOMÀQUET I PASTANAGA
FRUITA

22

VERDURA TRICOLOR (COLIFLOR, MONGETA
TENDRA, PASTANAGA)
PIZZA MARGARITA AMB PERNIL DOLÇ
IOGURT

23

SOPA DE FIDEUS
MONGETES BLANQUES AMB BOTIFARRA
FRUITA

24

ARRÒS AMB SAMFAINA
POLLASTRE ROSTIT AMB ROMANÍ
AMANIDA VERDA
FRUITA

25

FIDEUÀ AMB VERDURES (PÈSOL, MONGETA
TENDRA, PASTANAGA, PEBROT, CEBA)
TRUITA DE TONYINA
ENCIAM I COL LOMBARDA
FRUITA

28

CREMA DE VERDURES
MACARRONS A LA BOLONYESA
FRUITA

29

ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORTA
SALMÓ AMB TARONJA
FRUITA

30

MONGETA BLANCA GUISADA AMB ESPINACS
TRUITA DE PATATES
AMANIDA D'ENCIAM I POMA
FRUITA

31

DIA DE LA CASTANYADA
CREMA DE CARBASSA I MONIATO
HAMBURGUESA MIXTA MONSTRUOSA AMB
TOMÀQUET I FORMATGE
GELAT

aprende
acomer
sano.org



FISH
REVOLUTION



GUARDIANS
DE LA
SALUT



Grow
FOOD
BANKS

Observacions: "No utilitzar ingredients que continguin l'al·lergen no tolerat (llegir l'etiquetatge) i evitar la contaminació creuada durant el procés."

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

PRIMAVERA - ESTIU

Fes servir productes de temporada per elaborar els sopars.



Albercoc
Figafior
Cirera
Pruna

FRUITES



Nectarina
Nespra
Préssec pla
Pera
Sindria

Maduixa
Figa
Llimona
Préssec
Meló

VERDURES Y HORTALISSES

Bledes
All
Carxofes
Albergínia
Bròquil
Carbassó

Ceba
Espàrrec
Espinacs
Pèsols
Faves
Mongeta
verda

Enciam
Patata
Cogombre
Pebrot
Porro
Tomàquet
Pastanaga



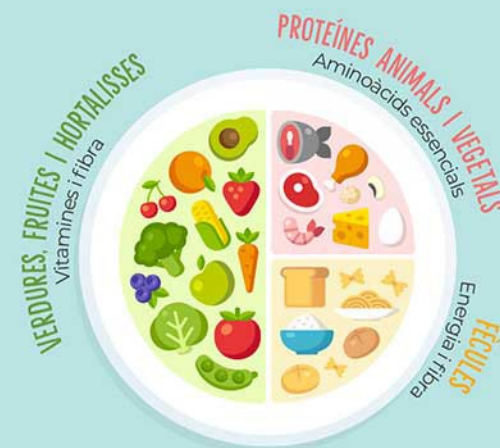
CONSTRUIR UN SOPAR SALUDABLE

Una manera senzilla de planificar o preparar un sopar saludable és fent servir el plat saludable.



PLAT HARVARD

Amb aquest repartiment és molt fàcil entendre les proporcions de cada grup d'aliments.



SI HEM MENJAT...

PODEM SOPAR:

Pasta, arròs, llegum, patata...	→	Verdura cuita o amanida
Verdura cuita o amanida	→	Pasta, arròs, llegum, patata...
Carn	→	Peix o ou
Peix	→	Carn o ou
Ou	→	Peix o carn
Fruita	→	Lactis o fruita
Lactis	→	Fruita

Recorda: inclou sempre verdures i hortalisses a cada àpat.
*En cas d'al·lèrgia o intolerància a algun aliment, se substitueix per un aliment del mateix grup alimentari o, si no pot ser, per un altre aliment que tingui un valor nutricional similar.

NOTES:



CUINA AMB HERBES AROMÀTIQUES I ESPÈCIES PER PREPARAR ELS SOPARS I REDUIR EL CONSUM DE SAL.