

# SANT GABRIEL VILADECANS

Dieta: SENSE OU

## Octubre - 2024

### DILLUNS

### DIMARTS

### DIMECRES

### DIJOUS

### DIVENDRES

6

1

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA)  
FILET DE LLUÇ AL FORN  
FRUITA

2

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

3

PASTA SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA  
CINTA DE LLOM A LA PLANXA  
ENCIAM I PEBROT VERMELL  
FRUITA

4

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

7

PASTA SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA  
ABADEJO A LA PLANXA  
ENCIAM I CEBA  
FRUITA

8

LLENTIES ESTOFADES AMB PATATA  
CARN MAGRA DE PORC  
AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE  
FRUITA

9

CREMA DE CARBASSÓ NATURAL AMB CROSTONS  
POLLASTRE AL FORN  
ENCIAM  
FRUITA

10

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN  
SALSITXES DE PORC AMB TOMÀQUET  
AMANIDA VERDA  
FRUITA

11

**TERRA MEIGA**  
ARRÒS CALDÓS DE CARBASSA I MUSCLOS  
LACÓN SOBRE PURÉ DE BLEDES I OLI DE PEBRE VERMELL  
IOGURT

14

**FESTIU**

15

PASTA SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA  
FILET DE LLUÇ AL FORN  
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  
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA  
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 PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN  
MONGETES BLANQUES AMB BOTIFARRA  
FRUITA

24

ARRÒS AMB SAMFAINA  
POLLASTRE ROSTIT AMB ROMANÍ  
AMANIDA VERDA  
FRUITA

25

PASTA (SENSE GLUTEN I SENSE OU) SALTADA  
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA  
ENCIAM I COL LLOMBARDA  
FRUITA

28

CREMA DE VERDURES  
SECRET DE PORC AL FORN  
FRUITA

29

ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORTA  
SALMÓ AMB TARONJA  
FRUITA

30

MONGETA BLANCA GUISADA AMB ESPINACS  
POLLASTRE ROSTIT  
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](http://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.



Albercroc  
Figafior  
Cirera  
Pruna

### FRUITES



Maduixa  
Figa  
Llimona  
Préssec  
Meló

Nectarina  
Nespra  
Préssec pla  
Pera  
Sindria

### VERDURES Y HORTALISSES

Bledes  
All  
Carxofes  
Albergínia  
Bròquil  
Carbassó

Ceba  
Espàrrec  
Espinacs  
Pèsols  
Faves  
Mongeta  
verda

Enciam  
Patata  
Cogombre  
Pebrot  
Porro  
Tomàquet  
Pastanaga



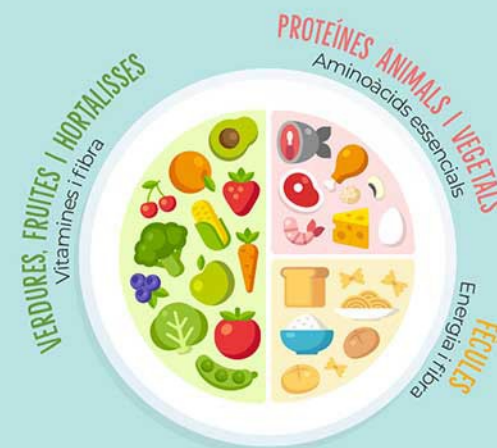
## CONSTRUIR UN SOPAR SALUDABLE

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

## NOTES:

**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.

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