

# SANT GABRIEL VILADECANS

Dieta: SENSE FRUITS SECS, PEIX NI ANISAKIS

## Novembre - 2024

### DILLUNS

### DIMARTS

### DIMECRES

### DIJOUS

### DIVENDRES

aprende  
acomer  
sano.org



FISH  
REVOLUTION



1

2

3

4

5

FESTIU

6

LLENTIES AMB VERDURES (CEBA I PEBROT)  
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA  
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA  
IOGURT

7

TALLARINES AMB VERDURES I SALSÀ DE SOJA  
MANDONGUILLES AMB SAMFAINA (Carbassó,  
pebrot, albergínia i tomàquet)  
FRUITA

8

CIGRONS GUISATS AMB BLEDES  
TRUITA DE FORMATGE  
ENCIAM I CEBA  
FRUITA

9

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE  
MORO I PASTANAGA)  
CINTA DE LLOM A LA PLANXA  
AMANIDA D' ENCIAM, CEBA I TOMÀQUET  
FRUITA

10

CREMA DE CARBASSÓ  
POLLASTRE ROSTIT AMB ORENGA  
PATATES "A LO POBRE"  
FRUITA

11

MONGETA TENDRA AMB PATATES  
POLLASTRE AMB ALLADA  
ENCIAM I BLAT DE MORO  
FRUITA

12

PAELLA TRADICIONAL VALENCIANA  
FILET D'AGULLA DE PORC AL FORN  
FRUITA

13

MONGETES SEQUES GUISADES AMB CARBASSA  
TRUITA DE PATATES  
TOMÀQUET I PASTANAGA  
IOGURT

14

ESPIRALS AMB TOMÀQUET I ALFÀBREGA  
CUIXETES DE POLLASTRE ROSTIDES  
ENCIAM I COGOMBRE  
FRUITA

15

TRINXAT DE COL AMB PATATA  
CIGRONS AMB VERDURES, COUS-COUS I OU  
FRUITA

16

ESCUDELLA AMB GALETS  
ESTOFAT DE PORC AMB PÈSOLS I  
PASTANAGA  
FRUITA

17

LLENTIES ESTOFADES  
TRUITA DE FORMATGE  
TOMÀQUET AMANIT I BROTS DE MONGETES  
FRUITA

18

**DIA UNIVERSAL DE L'INFANT**  
MACARRONS AMB TOMÀQUET I FORMATGE  
RATLLAT  
NUGGETS DE POLLASTRE  
AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO  
FRUITA

19

CREMA DE CARBASSA I PASTANAGA  
PIZZA DE PERNIL, TOMÀQUET I FORMATGE  
AMANIDA D'ENCIAM I POMA  
IOGURT

20

ARRÒS A LA NAPOLITANA  
FILET DE POLLASTRE A LA PLANXA  
VERDURES  
FRUITA

21

FIDEUS A LA CASSOLA  
POLLASTRE AL FORN AMB BRESA DE CEBA I  
PEBROT  
AMANIDA D' ENCIAM, TOMÀQUET I  
PASTANAGA RATLLADA  
FRUITA

22

ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA  
TRUITA DE CARBASSÓ  
ENCIAM I BROTS DE MONGETES  
FRUITA

23

**JORNADA FISH REVOLUTION**  
CREMA DE VERDURES  
FILET DE PORC A LA PLANXA  
ENCIAM I OLIVES  
GELAT

24

VERDURA TRICOLOR (BRÒQUIL, MONGETA I  
PASTANAGA)  
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA  
PURÉ DE PATATES  
FRUITA

25

ESCUDELLA  
CINTA DE LLOM A LA PLANXA  
AMANIDA VERDA  
FRUITA

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

# Scolarest

MENJAR,

APRENDRE,

VIURE



✓ **Menjar** és tenir una experiència gastronòmica saludable, segura i sostenible amb una alimentació basada en la dieta mediterrània.

✓ **Aprendre** els valors i costums de vida saludables que transmetem durant l'estona del migdia.

✓ **Viure** moments únics convivint, jugant i compartint que ens guien cap al benestar màxim.

[www.scolarest.es](http://www.scolarest.es)

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



## Temporada

### TARDOR - HIVERN

Tria productes de temporada per als teus àpats: més frescos, més gustosos i millors per al planeta.



Alvocat  
Caqui  
Xirimoia  
Gerd  
Kiwi

### FRUITES

Llimona  
Mandarina  
Mango  
Poma



Taronja  
Pera  
Plàtan  
Raïm



### VERDURES I HORTALISSES

Bledes  
All  
Carxofa  
Albergínia  
Bròcoli  
Carbassó  
Faves  
Mongeta  
tendra

Carbassa  
Col llombarda  
Coliflor  
Endívia  
Escarola  
Espinacs  
Enciam  
Cogombre

Pebrot  
Porro  
Rave  
Remolatxa  
Repollo  
Tomàquet  
Pastanaga

## CREAR UN SOPAR SALUDABLE

Amb el plat Harvard és molt fàcil planificar un sopar 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.**

