

SANT GABRIEL VILADECANS

Dieta: SIN GLUTEN NI LACTOSA

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Novembre - 2025

3

PÈSOLS AMB PATATES
ESTOFAT DE PORC AMB PÈSOLS I
PASTANAGA
FRUITA

4

ARRÒS AMB SAMFAINA
FILET DE LLUÇ A LA PLANXA
AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

5

SOPA DE PASTA (TUBITO)SENSE OU SENSE
GLUTEN
POLLASTRE ROSTIT PROVENÇAL
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

6

MONGETES VERMELLES ESTOFADES
TRUITA DE CARBASSÓ
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

7

JORNADA PROTEÏNA VEGETAL
CREMA DE PASTANAGA
ESPAGUETIS SENSE GLUTEN I SENSE OU A LA
BOLONYESA
FRUITA

10

MACARRONS SENSE GLUTEN I NI OU AMB
SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA
SALMÓ AL FORN AMB HERBES I LLIMONA
ENCIAM I BROTS
FRUITA

11

MERCAT DE CHACAO
(VENEÇUELA)
CREMA DE AUYAMA I COCO (CARBASSA)
TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL FREGIDES
AMB MAIZENA
POSTRE VEGETAL DE SOJA

12

PAELLA AMB VERDURES
OUS REMENATS
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

13

SOPA DE PASTA (TUBITO)SENSE OU SENSE
GLUTEN
FILET DE MAGRA A LA PLANXA
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

14

MONGETES BLANQUES AMB VERDURES
POLLASTRE ROSTIT AMB FARIGOLA
ENCIAM, TOMÀQUET I COGOMBRE
FRUITA

17

LLENTIES (ECOLÒGIC) ESTOFADES DE L'ÀVIA
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

18

ARRÒS CARRETEIRO AMB VERDURES
FILET DE LLUÇ A LA PLANXA
AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
FRUITA

19

MONGETA TENDRA AMB PATATES
POLLASTRE AMB SALSAS DE TOMÀQUET
QUINOA
FRUITA

20

DIA UNIVERSAL DE L'INFANT
MACARRONS SENSE GLUTEN I NI OU AMB
SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA
HAMBURGUESA MIXTA AL FORN
ENCIAM I OLIVES
POSTRE VEGETAL DE SOJA

21

CREMA DE CARBASSA
TRUITA DE PATATES
AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
FRUITA

24

VERDURA TRICOLOR (BRÒQUIL, PASTANAGA,
PATATA)
MANDONGUILLES AMB SALSAS
XAMPINYONS
FRUITA

25

FIDEUA AMB BOLETS SENSE GLÚTENS NI OU
TRUITA D'ESPINACS
ENCIAM I BLAT DE MORO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

26

CREMA DE LLEGUMS I VERDURES
FILET D'AGULLA DE PORC A LA PLANXA
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

27

SOPA DE PASTA (TUBITO)SENSE OU SENSE
GLUTEN
POLLASTRE ROSTIT
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

28

ARRÒS AMB TOMÀQUET
ABADEJO AL FORN
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

aprende
acomer
sano.org



FISH
REVOLUTION



GUARDIANS
DE SALUT



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

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

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



NOTES:

Temporada

PRIMAVERA - ESTIU

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



FRUITES



Albercoc
Figafior
Cirera
Pruna
Figa

Llimona
Préssec
Meló
Nectarina

Nespra
Préssec pla
Pera
Síndria

VERDURES I HORTALISSES



Bledes
All
Albergínia
Bròquil
Carbassó
Ceba
Espàrrec verd

Espinacs
Pèsols
Faves
Mongeta tendra
Enciam
Patata

Cogombre
Pebrot
Porro
Rave
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

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.