

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

□

□

1

2

3

FESTIU

FESTIU

FESTIU

6

FESTIU

7

ESPIRALS (INTEGRAL) NAPOLITANA AMB OLIVES NEGRES  
MANDONGUILLES A LA JARDINERA AMB PÈSOLS, PASTANAGA, I PATATA  
FRUITA

8

MONGETES BLANQUES AMB VERDURES  
TRUITA DE CARBASSÓ  
ENCIAM I BLAT DE MORO  
FRUITA

9

ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA  
SALMÓ A LA PLANXA  
AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA  
IOGURT

10

MONGETA TENDRA AMB OLI DE ROMANÍ  
CIGRONS AMB SALSABOLONYESA VEGETAL I LEGUMBRETA  
ENCIAM  
FRUITA

13

PASTA (INTEGRAL) AMB SALSABOLONYESA  
FILET D'ABADEJO ENFARINAT  
ENCIAM I TOMÀQUET  
FRUITA

14

LLENTIES ESTOFADES  
TRUITA DE PATATES  
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA  
FRUITA

15

CREMA DE VERDURES AMB CROSTONETS DE PA  
"FRIJOLS RANCHEROS" GUISATS AMB MAGRE  
IOGURT

16

**MERCAT DE MISIR ÇARSINI (TURQUIA)**  
ARRÒS A LA TURCA AMB CIGRONS  
POLLASTRE TURC AL FORN  
PATATA PANADERA  
FRUITA

17

BRÒQUIL GRATINAT  
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA  
ENCIAM I COGOMBRE  
FRUITA

20

PÈSOLS, PATATA I PASTANAGA  
CROQUETES DE POLLASTRE  
ENCIAM I TOMÀQUET  
FRUITA

21

CREMA DE CARBASSÓ  
FALÀFEL GUISAT AMB VERDURES I PATATES  
FRUITA

22

MONGETES BLANQUES AMB ARRÒS  
OUS REMENATS  
TOMÀQUET AMANIT I PEBROT VERD  
FRUITA

23

**DIADA DE SANT JORDI**  
SOPA DE LLETRES  
POLLASTRE ROSTIT A LA CATALANA (ORELLANES I PANSES)  
AMANIDA IL·LUSTRADA  
IOGURT

24

ARRÒS A LA CASSOLA AMB VERDURES  
SALMÓ AL FORN AMB HERBES I LLIMONA  
ENCIAM I BROS  
FRUITA

27

LLENTIES AMB CARBASSA  
TRUITA D'ESPINACS  
TOMÀQUET I BLAT DE MORO  
FRUITA

28

**SANT LLUIS**  
MACARRONS (INTEGRALS) AMB CREMA D'ALFÀBREGA  
POLLASTRE AL FORN  
AMANIDA D'ENCIAM, CEBA I TOMÀQUET  
IOGURT

29

**STOP FOOD WASTE**  
CREMA DE PORROS NATURAL  
"ROPA VIEJA" (Cigrons guisats amb daus de porc)  
FRUITA

30

FESTIU

□



# Scolarest

Menjar. Aprendre. Viure.

**MENJAR.** Recettes elaborades amb aliments saludables, gustosos i variats perquè els comensals gaudeixin del menjar.

**APRENDRE.** Valors i costums vitals saludables que permeten prendre decisions responsables que els acompanyaran tota la vida.

**VIURE.** Moments únics convivint, jugant i compartint en un entorn respectuós amb les persones i el medi ambient.



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

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



NOTES:

## Temporada

### TARDOR - HIVERN

Tria productes de temporada: **MÉS FRESCOS, MÉS GUSTOSOS I MILLORS PER AL PLANETA.**



### FRUITES



Alvocat  
Caqui  
Xirimoia  
Gerd  
Kiwi

Llimona  
Mandarina  
Mango  
Poma  
Taronja

Pera  
Plàtan  
Raim



### 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

**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.**

Empresa adherida al PLA DE COL-LABORACIÓ PER A LA MILLORA DE LA COMPOSICIÓ DELS ALIMENTS I BEGUES I ALTRES MESURES 2020. D'acord amb el Reial Decret 1021/2022, la nostra empresa congela el peix que es consumirà cru o poc fet, excepte que provingui d'aqüicultura amb certificat d'absència d'anisakis. En cas d'al·lèrgies o intoleràncies, segons l'estipulat al Reial Decret 126/2015, a la cuina tenim la informació sobre el contingut d'al·lèrgens dels menús elaborats. Si necessita un menú adaptat, faci'ns arribar el certificat mèdic pertinent tal com disposa la Llei 17/2011 perquè el nostre equip de dietistes pugui elaborar una dieta adaptada a les necessitats del comensal.