

SANT GABRIEL VILADECANS

Dieta: SENSE OU

Abril - 2026

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

□

□

1

FESTIU

2

FESTIU

3

FESTIU

6

FESTIU

7

MACARRONS SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSAS DE TOMÀQUET CASOLANA
MANDONGUILLES A LA JARDINERA AMB PÈSOLS, PASTANAGA, I PATATA
FRUITA

8

MONGETES BLANQUES AMB VERDURES
FILET DE POLLASTRE A LA PLANXA
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

9

ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA
FILET DE LLUÇ A LA MUSSOLINA D'ALL
AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA
IOGURT

10

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

13

SPAGUETI SENSE GLUTEN NI OU AMB SALSAS DE TOMÀQUET NATURAL
FILET D'ABADEJO ENFARINAT
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

14

LLENTIES ESTOFADES
CINTA DE LLOM A LA PLANXA
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 AMB CARABASSÓ
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
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

21

CREMA DE CARBASSÓ
FALÀFEL GUISAT AMB VERDURES I PATATES
FRUITA

22

MONGETES BLANQUES AMB ARRÒS
CINTA DE LLOM A LA PLANXA
TOMÀQUET AMANIT I PEBROT VERD
FRUITA

23

DIADA DE SANT JORDI
SOPA DE PASTA (TUBITO)SENSE OU SENSE GLUTEN
POLLASTRE ROSTIT A LA CATALANA (ORELLANES I PANSES)
AMANIDA VERDA
IOGURT

24

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

27

LLENTIES AMB CARBASSA
FILET D'AGULLA DE PORC AL FORN
TOMÀQUET I BLAT DE MORO
FRUITA

28

SANT LLUIS
MACARRONS SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSAS DE TOMÀQUET CASOLANA
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

□



FISH REVOLUTION



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. 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



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.