

SANT GABRIEL VILADECANES

Dieta: SENSE PLV, SOJA, SALMÓ NI LLEGUMS

Abril - 2026

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

2

3

FESTIU

FESTIU

FESTIU

6

FESTIU

7

MACARRONS SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSAS DE TOMÀQUET CASOLANA
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA
FRUITA

8

CREMA DE VERDURES
TRUITA DE CARBASSÓ
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

9

ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA
FILET DE LLUÇ AL FORN
AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA
FRUITA

10

ESPINACS SALTEJATS AMB ALL
CUIXETES DE POLLASTRE ROSTIDES
ENCIAM
FRUITA

13

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

14

COLIFLOR AMB CARBASSÓ
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

15

CREMA DE CARBASSÓ
MAGRA DE PORC AL FORN AMB EL SEU SUC
AMANIDA VERDA
FRUITA

16

MERCAT DE MISIR ÇARSINI (TURQUIA)
ARRÒS AMB CARABASSÓ
POLLASTRE AMB SALSAS
PATATA PANADERA
FRUITA

17

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

20

VERDURA TRICOLOR (BRÒQUIL, PASTANAGA, PATATA)
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

21

CREMA DE CARBASSÓ
BISTEC DE MAGRA A LES FINES HERBES
FRUITA

22

BLEDES AMB PATATES AL VAPOR
OUS REMENATS
TOMÀQUET AMANIT I PEBROT VERD
FRUITA

23

DIADA DE SANT JORDI
SOPA DE PASTA (TUBITO) SENSE OU SENSE GLUTEN
POLLASTRE ROSTIT
AMANIDA IL·LUSTRADA
FRUITA

24

ARRÒS BLANC AMB XAMPINYONS
POLLASTRE AMB SALSAS
ENCIAM
FRUITA

27

BRÒQUIL BULLIT AMB PATATES
TRUITA D'ESPINACS
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
FRUITA

29

STOP FOOD WASTE
CREMA DE PORROS NATURAL
DAUS DE PORC ROSTIT
FRUITA

30

FESTIU



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.