

SANT GABRIEL VILADECANS

Dieta: SENSE PEIX NI MARISC

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

Novembre - 2026

DIVENDRES

2

ESCUDELLA AMB FIDEU INTEGRAL
POLLASTRE AL FORN AMB BRESA DE CEBA I
PEBROT
PATATA I CARBASSA
FRUITA DE TEMPORADA

3

ARRÒS AMB TOMÀQUET
TRUITA D'ESPINACS
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA DE TEMPORADA

4

MONGETES BLANQUES AMB VERDURES
FILET DE POLLASTRE AMB Salsa
ENCIAM I BROS
FRUITA DE TEMPORADA

5

TRINXAT DE COL AMB PATATA
MACARRONS AMB BOLONYESA VEGETAL DE
LEGUMBRETA
FRUITA DE TEMPORADA

6

CREMA DE VERDURES NATURAL (PASTANAGA,
CARABASSÓ, PORRO, CEBA I PATATA) AMB
CROSTONS
HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA
AMANIDA DE TOMÀQUET I COGOMBRE
IOGURT

9

LLENTIES GUISADES
REMENAT MURCIÀ AMB OU, CARBASSÓ I
CEBA
TOMÀQUET I PASTANAGA
FRUITA DE TEMPORADA

10

PAELLA AMB VERDURES
CUIXETES DE POLLASTRE ROSTIDES
ENCIAM I CEBA
FRUITA DE TEMPORADA

11

CREMA DE PORRO I PATATA
FRICANDÓ DE PORC
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA DE TEMPORADA

12

MONGETES TENDRES AMB PATATES I
PASTANAGA
RAGOUT DE POLLASTRE
AMANIDA AMB BROS I PASTANAGA
IOGURT

13

ESPIRALS (INTEGRALS) AMB SOFREGIT DE
TOMÀQUET NATURAL I ORENGA
FAJITAS AMB XILI DE LEGUMBRETA
FRUITA DE TEMPORADA

16

CREMA DE CARBASSA I PASTANAGA
POLLASTRE ROSTIT PROVENÇAL
PATATES A DAUS
FRUITA DE TEMPORADA

17

SOPA DE FIDEUS INTEGRALS
CIGRONS AMB SAMFAINA I OU CUIT
FRUITA DE TEMPORADA

18

BRÒQUIL BULLIT AMB PATATES
MANDONGUILLES DE L'ÀVIA
TOMÀQUET AMANIT I PEBROT VERD
FRUITA DE TEMPORADA

19

MONGETES SEQUES CASOLANES ESTOFADES
BISTEC DE MAGRA A LES FINES HERBES
ENCIAM I OLIVES
FRUITA DE TEMPORADA

20

DIA UNIVERSAL DE L'INFANT
ARRÒS AMB TOMÀQUET I XAMPINYONS
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I BLAT DE MORO
IOGURT

23

TRICOLOR DE PÈSOLS, PATATES I PASTANAGA
POLLASTRE ROSTIT AMB ORENGA
AMANIDA D' ENCIAM, TOMÀQUET I
REMOLATXA
FRUITA DE TEMPORADA

24

CREMA DE CARBASSÓ AMB OLI D'ALFÀBREGA
CARN MAGRA DE PORC AMB PATATES A DAUS
FRUITA DE TEMPORADA

25

MACARRONS (INTEGRALS) AMB CREMA
D'ALFÀBREGA
FILET DE POLLASTRE AMB Salsa
ENCIAM I COGOMBRE
IOGURT

26

LA RUTA DE LES ESPÈCIES
KHICHDI ARRÒS AMB LLENTIES
ESTOFAT DE PORC AMB AROMA DE CANYELLA
PÈSOLS
FRUITA DE TEMPORADA

27

MONGETES VERMELLES GUISADES AMB
PASTANAGA
TRUITA DE CARBASSÓ
ENCIAM I COL LLOMBARDA
FRUITA DE TEMPORADA

30

LLENTIES AMB VERDURES (CEBA I PEBROT)
MAGRA DE PORC AL FORN AMB EL SEU SUC
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA DE TEMPORADA



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


Scolarest

NOTES:

Temporada

PRIMAVERA - ESTIU

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



FRUITES



Albercoc
Figafior
Cirera
Pruna
Figa

Llimona
Préssec
Meló
Nectarina
Nespra

Préssec pla
Pera
Plàtan
Síndria

VERDURES I HORTALISSES

Bledes
All
Albergínia
Bròquil
Carbassó
Ceba
Coliflor
Espinacs

Espàrrec verd
Pèsols
Faves
Mongeta
verda
Enciam
Nap
Cogombre

Pebrot
Porro
Rave
Tomàquet
Pastanaga



Calendari de fruites i verdures de temporada del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

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 cuïta o amanida
Verdura cuïta 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.

CONSULTA AQUEST QR
PER A MÉS INFORMACIÓ
SOBRE EL MENÚ

