

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

FESTIU

4

LLENTIES AMB VERDURES (CEBA I PEBROT)
CROQUETES DE POLLASTRE
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

5

TALLARINES AMB VERDURES I SALSÀ DE SOJA
LLUÇ AMB SAMFAINA
IOGURT

6

CIGRONS GUIATS AMB BLEDES
REMENAT DE FORMATGE AMB TOMÀQUET
ENCIAM I CEBA
FRUITA

7

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA)
SALMÓ AL FORN AMB MOJO D'OLI D'OLIVA I HERBES
AMANIDA D' ENCIAM, CEBA I TOMÀQUET
FRUITA

8

CREMA DE CARBASSÓ
POLLASTRE ROSTIT AMB ORENGA
PATATES "A LO POBRE"
FRUITA

11

ESPIRALS (INTEGRAL) AMB TOMÀQUET I ALFÀBREGA
ABADEJO A LA LLAUNA
ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA

12

AL SÓN DE LA TERRETA (C.VALENCIANA)
AMANIDA MEDITERRÀNIA
PAELLA TRADICIONAL VALENCIANA
CÍTRICS DE LA TERRETA

13

PATATES ESTOFADES AMB COSTELLA
TRUITA A LA FRANCESA
TOMÀQUET I PASTANAGA
IOGURT

14

MONGETA TENDRA AMB PATATES
POLLASTRE AMB ALLADA
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

15

ESPINACS A LA CREMA
FRICANDÓ DE VEDELLA AL FORN
FRUITA

18

ESCUDELLA AMB GALETS
BACALLÀ AL FORN AMB TOMÀQUET
FRUITA

19

LLENTIES ESTOFADES
TRUITA DE PATATES
TOMÀQUET AMANIT I BROTS DE MONGETES
IOGURT

20

DIA UNIVERSAL DE L'INFANT
MACARRONS AMB TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT
FILET DE POLLASTRE ARREBOSSAT
AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO
FRUITA

21

CREMA DE CARBASSA I PASTANAGA
CANELONS AMB BEIXAMEL I FORMATGE
FRUITA

22

ARRÒS (INTEGRAL) A LA NAPOLITANA
FILET DE LLUÇ A L'ANDALUSA
CARBASSÓ
FRUITA

25

ROSSEJAT DE FIDEUS AMB SAMFAINA
POLLASTRE AL FORN AMB BRESA DE CEBA I PEBROT
AMANIDA D' ENCIAM, TOMÀQUET I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

26

ARRÒS AMB TOMÀQUET I ORENGA
TRUITA DE CARBASSÓ
ENCIAM I BROTS DE MONGETES
IOGURT

27

CREMA DE LLEGUMS I VERDURES
FILET DE LLUÇ ARREBOSSAT
ENCIAM
GELAT

28

VERDURA TRICOLOR (BRÒQUIL, MONGETA I PASTANAGA)
HAMBURGUESA DE VEDELLA A LA PLANXA
PURÉ DE PATATES
FRUITA

29

ESCUDELLA
CARN D'OLLA AMB CIGRONS, PERNILETS DE POLLASTRE I PASTANAGA
FRUITA

aprende
acomer
sano.org



FISH
REVOLUTION



NOTES: Els nostres menús inclouen PA i la beguda serà AIGUA.

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.



Temporada

TARDOR - HIVERN

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



FRUITES



Alvocat
Caqui
Xirimoia
Gerd
Kiwi

Llimona
Mandarina
Mango
Poma

Taronja
Pera
Plàtan
Raïm



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.