

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

12

BROU DE VERDURES AMB ARRÒS

13

ESPIRALS AL PESTO

14

ESTOFAT DE MONGETA BLANCA

15

BRÒQUIL BULLIT AMB PATATA I
PASTANAGA

16

CREMA DE CARBASSÓ

19

TRICOLOR DE MONGETA VERDA AMB
PATATA I PASTANAGA

20

SOPA DE VERDURES AMB PASTA

21

ARRÒS AMB XAMPINYONS, ALL I
JULIVERT

22

FESTIU

23

GALETS A LA NAPOLITANA

26

CREMA DE BRÒQUIL AMB FORMATGET

27

ARRÒS TRES DELÍCIES (PÈSOLS,
PASTANAGA I BLAT DE MORO)

28

ESCUDELLA DE CIGRONS AMB PASTA

29

PÈSOLS BULLITS AMB PATATA I
PASTANAGA

30

LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES

ROTLET DE PRIMAVERA AMB
MONGETES SEQUES SALTEJADESSALMÓ A LA TARONJA AMB ENCIAM I
COGOMBRE

OUS DURS AMB SALSA DE TOMÀQUET

CROQUETES DE BACALLÀ AMB ENCIAM I
BLAT DE MOROTRUITA FRANCESA AMB ENCIAM I
PASTANAGA

FRUITA DE TEMPORADA

FRUITA DE TEMPORADA

IOGURT

FRUITA DE TEMPORADA

FRUITA DE TEMPORADA



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

TARDOR - HIVERN

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



FRUITES

Alvocat
Caqui
Xirimoià
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
Rapollo
Tomàquet
Pastanaga

Verdures i Hortalisses
vitamines i fibra



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.