

ESCOLA MONTBUI

Dieta: SENSE GLUTEN, PLV, MEL, SUCRE, XAROP, MELASSA, SOIA, OU, PEIX NI FRUITA

Gener - 2026

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

2

FESTIU

FESTIU

5

FESTIU

6

FESTIU

7

FESTIU

8

LLENTIES (ECOLÒGIC) AMB ARRÒS
TIRES DE LLOM DE PORC NATURAL FREGIDES
AMB MAIZENA
AMANIDA DE PASTANAGA RATLLADA, OLIVES
VERDES I BLAT DE MORO

9

MACARRONS SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSA
DE TOMÀQUET CASOLANA
FILET DE POLLASTRE AMB SALSA
ENCIAM I TOMÀQUET

12

ARRÒS A LA JARDINERA (AMB VERDURETES A
DAUS)
FILET DE POLLASTRE AMB SALSA
ENCIAM

13

CREMA DE MONIATO
ROMESCADA DE CIGRONS AMB QUINOA

14

MACARRONS (SENSE GLUTEN I SENSE OU)
SALTADA
POLLASTRE ROSTIT PROVENÇAL
AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA

15

MONGETES BLANQUES GUISADES AMB
CARABASSA (ECOLÒGIC)
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA
TOMÀQUET I BLAT DE MORO

16

BRÒQUIL BULLIT AMB PATATES
DAUS DE PORC GUISATS
PASTANAGA I CARBASSÓ

19

LLENTIES (ECOLÒGIC) GUISADES AMB
ESPINACS, PASTANAGA I CEBA FREGIDA
BOTIFARRA DE PORC AL FORN
ENCIAM I BLAT DE MORO

20

MACARRONS (SENSE GLUTEN I SENSE OU)
SALTADA
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA
ENCIAM I CEBA

21

**MERCAT DE JEMAA EL FNA (EL
MARROC)**
CIGRONS SALTEJATS AMB ALFÀBREGA
CUIXETES DE POLLASTRE ROSTIDES
QUINOA

22

ARRÒS INTEGRAL AMB TOMÀQUET I CEBA
BISTEC DE MAGRA A LES FINES HERBES
SAMFAINA

23

MONGETA TENDRA AMB PASTANAGA
ESTOFAT DE GALL DINDI AMB PATATES DAU
TOMÀQUET I OLIVES

26

MACARRONS SENSE GLUTEN I NI OU AMB
SALSA DE TOMÀQUET CASOLANA
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA

27

CIGRONS ESTOFATS
FILET D'AGULLA DE PORC AMB SALSA
AMANIDA DE TOMÀQUET, BLAT DE MORO I
OLIVES

28

PAELLA AMB VERDURES
FILET DE POLLASTRE AMB SALSA
PATATES A DAUS

29

CREMA DE CARBASSÓ (ECOLÒGIC)
CARN MAGRA AMB SALSA DE TOMÀQUET

30

"DIA DE LA PAU"
SOPA DE PASTA (TUBITO)SENSE OU SENSE
GLUTEN
POLLASTRE AL FORN AMB TOMÀQUET I OLIVES



FISH
REVOLUTION



Observacions:

Scolarest

Menjar. Aprendre. Viure.

MENJAR. Receptes 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.



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
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
Rèpolo
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.



NOTES: