

ESCOLA MONTBUI

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

Abril - 2026

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

□

□

1

FESTIU

2

FESTIU

3

FESTIU

6

FESTIU

7

MACARRONS SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSAS DE TOMÀQUET CASOLANA
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)

8

MONGETES BLANQUES AMB VERDURES
FILET DE PORC AMB ALL I JULIVERT
ENCIAM I BLAT DE MORO

9

ARRÒS INTEGRAL AMB TOMÀQUET
CUIXETES DE POLLASTRE ROSTIDES
AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA

10

MONGETA TENDRA AMB OLI DE ROMANÍ
CIGRONS SALTEJATS AMB ALL I JULIVERT
AMANIDA DE TOMÀQUET

13

LLENTIES (ECOLÒGIC) ESTOFADES
FILET D'AGULLA DE PORC AMB SALSAS
ENCIAM I CEBA

14

MACARRONS SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSAS DE TOMÀQUET CASOLANA
FILET DE POLLASTRE AMB SALSAS
TOMÀQUET I ORENGA

15

BLEDES AMB PATATES AL VAPOR
MONGETES SEQUES ESTOFADES

16

MERCAT DE MISIR ÇARSINI (TURQUIA)
ARRÒS BLANC AMB XAMPINYONS
POLLASTRE ROSTIT
PATATA PANADERA

17

BRÒQUIL BULLIT AMB PATATES
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA
ENCIAM I COGOMBRE

20

PÈSOLS, PATATA I PASTANAGA
BISTEC DE MAGRA A LES FINES HERBES
ENCIAM I TOMÀQUET

21

ARRÒS (ECOLÒGIC) A LA CASSOLA AMB VERDURES
FILET DE POLLASTRE AMB SALSAS
TOMÀQUET AMANIT I PEBROT VERD

22

CREMA DE CARBASSÓ
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA

23

DIADA DE SANT JORDI
SOPA DE PASTA (TUBÍTO)SENSE OU SENSE GLUTEN
POLLASTRE ROSTIT
AMANIDA VERDA

24

VERDURA TRES COLORS (MONGETA, PASTANAGA I PATATA)
LLENTIES (ECOLÒGIC) AMB ARRÒS INTEGRAL
ENCIAM

27

MACARRONS SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSAS DE TOMÀQUET CASOLANA
FILET DE PORC EN SALSAS
AMANIDA D' ENCIAM, CEBA I TOMÀQUET

28

MONGETES BLANQUES (ECOLÒGIC) GUISADES AMB CARABASSA
POLLASTRE ROSTIT
TOMÀQUET I BLAT DE MORO

29

STOP FOOD WASTE
CREMA DE PORROS NATURAL
CIGRONS GUISATS AMB VERDURES (PASTANAGA, TOMÀQUET I PEBROT VERMELL)

30

PAELLA AMB VERDURES
FILET DE POLLASTRE AMB SALSAS
ENCIAM I ESPÀRRECS

□



FISH REVOLUTION



GUARDIANS DE SALUT



Grow FOOD BANKS



Observacions:

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

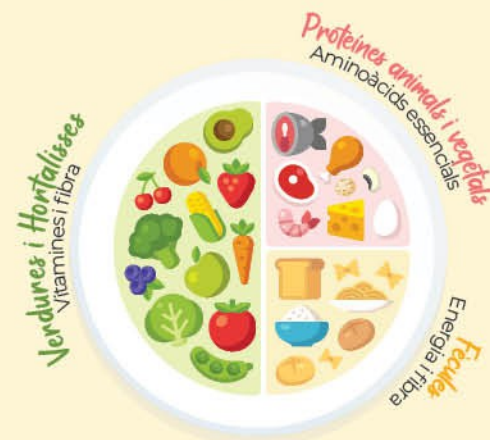
CREAR UN SOPAR SALUDABLE

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.