

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

□

□

1

2

3

FESTIU

FESTIU

FESTIU

6

FESTIU

7

MACARRONS AMB TOMÀQUET
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA
AMANIDA (AMANIDA D'ENCIAM I TOMÀQUET)
FRUITA

8

MONGETES BLANQUES AMB VERDURES
TRUITA DE CARBASSÓ
ENCIAM I BLAT DE MORO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

9

ARRÒS INTEGRAL AMB TOMÀQUET
SALMÓ AMB SALSÀ
AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA
FRUITA

10

MONGETA TENDRA AMB OLI DE ROMANÍ
CIGRONS (ECOLÒGIC) SALTEJATS AMB CEBÀ,
BACÓ I CARBASSÓ
AMANIDA DE TOMÀQUET
FRUITA

13

LLENTIES (ECOLÒGIC) ESTOFADES
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I CEBÀ
FRUITA

14

MACARRONS AMB TOMÀQUET
FILET D'ABADEJO ENFARINAT
TOMÀQUET I ORENGA
FRUITA

15

CREMA DE VERDURES AMB CROSTONETS DE PA
MONGETES SEQUES ESTOFADES
POSTRE VEGETAL DE SOJA

16

MERCAT DE MISIR ÇARSINI (TURQUIA)
ARRÒS A LA TURCA AMB CIGRONS
POLLASTRE ROSTIT
PATATA PANADERA
FRUITA

17

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

20

PÈSOLS, PATATA I PASTANAGA
OUS REMENATS
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

21

ARRÒS (ECOLÒGIC) A LA CASSOLA AMB
VERDURES
SALMÓ AL FORN AMB HERBES I LLIMONA
TOMÀQUET AMANIT I PEBROT VERD
FRUITA

22

CREMA DE CARBASSÓ
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA
POSTRE VEGETAL DE SOJA

23

DIADA DE SANT JORDI
SOPA DE LLETRES
POLLASTRE ROSTIT A LA CATALANA
(ORELLANES I PANSES)
AMANIDA IL·LUSTRADA
FRUITA

24

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

27

MACARRONS AMB TOMÀQUET
BACALLÀ A LA RIOJANA
AMANIDA D'ENCIAM, CEBÀ I TOMÀQUET
FRUITA

28

MONGETES BLANQUES (ECOLÒGIC) GUISADES
AMB CARABASSA
POLLASTRE SALTEJAT AMB SALSÀ AGREDOLÇA
TOMÀQUET I BLAT DE MORO
FRUITA

29

STOP FOOD WASTE
CREMA DE PORROS NATURAL
"ROPA VIEJA" (Cigrons guisats amb daus de
porc)
POSTRE VEGETAL DE SOJA

30

PAELLA AMB VERDURES
TRUITA D'ESPINACS
ENCIAM I ESPÀRRECS
FRUITA

□



FISH
REVOLUTION



GUARDIANS
DE SALUT



Grow
FOOD
BANKS



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.