

# COL. SAGRADO CORAZON

Dieta: SENSE GLUTEN NI LLET

Abril - 2025

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

□

1

MONGETES BLANQUES AMB SOBRASSADA  
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA  
ENCIAM I BROTS  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

2

CREMA DE VERDURES  
MAGRA DE PORC AL FORN AMB EL SEU SUC  
TUMBET  
FRUITA

3

SOPA DE PASTA ( TUBITO )SENSE OU SENSE  
GLUTEN  
BULLIT  
COL  
FRUITA

4

ARRÒS AMB TOMÀQUET  
ABADEJO AMB CROSTA DE CIGRONS I OLIVES  
TOMÀQUET I BLAT DE MORO  
FRUITA

7

PASTA SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSA DE  
TOMÀQUET CASOLANA  
LLONGANISSES AL FORN  
ENCIAM I CEBA  
FRUITA

8

PATATES AMB SALSA VERDA  
POLLASTRE A LA CAÇADORA  
ENCIAM I PEBROT VERMELL  
FRUITA

9

ARRÒS A LA CUBANA  
FILET DE LLUÇ AL FORN  
AMANIDA MIXTA  
FRUITA

10

SOPA DE PASTA ( TUBITO )SENSE OU SENSE  
GLUTEN  
TRUITA DE PATATES  
AMANIDA MIXTA  
FRUITA

11

CREMA DE VERDURES  
ABADEJO FREGIT AMB MAIZENA  
AMANIDA IL·LUSTRADA  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

14

BULLIT DE PATATA I MONGETA  
FILET DE LLUÇ AL FORN  
BLAT DE MORO I PASTANAGA RATLLADA  
FRUITA

15

MONGETES BLANQUES GUISADES AMB BLEDES  
HAMBURGUESA MIXTA AMB CEBA  
CARAMEL LITZADA  
AMANIDA DE TOMÀQUET, BLAT DE MORO I  
OLIVES  
POSTRE VEGETAL DE SOJA

16

ARRÒS AMB VERDURES DE L'HORTA  
SALMÓ AMB SALSA MEDITERRÀNIA  
FRUITA

17

FESTIVO

18

FESTIVO

21

NO LECTIVO

22

FESTIVO

23

NO LECTIVO

24

FESTIVO

25

FESTIVO

28

PATATES AMB PEBROTS  
CINTA DE LLOM AMB ALLADA  
BLAT DE MORO I PASTANAGA RATLLADA  
FRUITA

29

PASTA (SENSE GLUTEN I SENSE OU) SALTADA  
TRUITA DE PATATES  
TOMÀQUET I BLAT DE MORO  
FRUITA

30

**STOP FOOD WASTE**  
CREMA DE VERDURES  
HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANXA  
AMANIDA VERDA  
FRUITA

□

□

aprende  
acomer  
sano.org



FISH  
REVOLUTION



GUARDIANS  
OF SALUT



FOOD  
BANKS

**Observacions:** No utilitzar ingredients que continguin l'al•lergen no tolerat (llegir l'etiquetatge) i evitar la contaminació creuada durant el procés.

# 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](http://www.scolarest.es)

Segueix-nos a xarxes per conèixer millor els nostres projectes.



in

@



Empresa adherida al PLA DE COL·LABORACIÓ PER A LA MILLORA DE LA COMPOSICIÓ DELS ALIMENTS I BEGUES I ALTRES MESURES 2020. D'acord amb el Reial Decret 1021/2022, la nostra empresa congela el peix que es consumirà cru o poc fet, excepte que provingui d'aquicultura amb certificat d'absència d'anisakis. En cas d'al·lèrgies o intoleràncies, segons l'estipulat al Reial Decret 126/2015, a la cuina tenim la informació sobre el contingut d'al·lèrgens dels menús elaborats. Si necessita un menú adaptat, faci'ns arribar el certificat mèdic pertinent tal com disposa la Llei 17/2011 perquè el nostre equip de dietistes pugui elaborar una dieta adaptada a les necessitats del comensal.

## Temporada

### PRIMAVERA - ESTIU

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



#### FRUITES



Albercoc  
Figaflor  
Cirera  
Pruna  
Figa

Llimona  
Préssec  
Meló  
Nectarina

Nespra  
Préssec pla  
Pera  
Síndria

#### VERDURES I HORTALISSES



Bledes  
All  
Albergínia  
Bròquil  
Carbassó  
Ceba  
Espàrrec verd

Espinacs  
Pèsols  
Faves  
Mongeta tendra  
Enciam  
Patata

Cogombre  
Pebrot  
Porro  
Rave  
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.