

COL. SAGRADO CORAZON

Dieta: SENSE OU, LLET, SOJA NI FRUITS SECS

Febrer - 2025

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

3

ARRÒS BRUT AMB VERDURES
ABADEJO AL FORN
ENCIAM I CEBA
FRUITA

4

GUISAT DE MONGETES VERMELLES
LLONGANISSES AL FORN
AMANIDA D'ENCIAM I REMOLATXA
FRUITA

5

CREMA DE PASTANAGUES AMB OLI
D'ALFÀBREGA
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA
AMANIDA VERDA
FRUITA

6

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
BULLIT
FRUITA

7

PASTA SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSA DE
TOMÀQUET CASOLANA
POLLASTRE AL FORN
ENCIAM I OLIVES
FRUITA

10

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA
ENCIAM I PASTANAGA RATLLADA
FRUITA

11

CREMA DE VERDURES
CINTA DE LLOM A LA PLANXA
AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET,
PASTANAGA I OLIVES
FRUITA

12

L'ALEGRIA DE L'HORTA (MÚRCIA)
ARRÒS SALTEJAT AMB CARABASSA
POLLASTRE A LA JARDINERA
FRUITA

13

PASTA SENSE GLUTEN I NI OU AMB SALSA DE
TOMÀQUET CASOLANA
ABADEJO AL FORN
MONGETES TENDRES
FRUITA

14

LLENTIES AMB VERDURES (CEBA I PEBROT)
POLLASTRE ROSTIT AMB SALSA BARBARCOA
TOMÀQUET I PASTANAGA
FRUITA

17

CREMA DE CARBASSÓ
HAMBURGUESA DE GALL DINDI A LA PLANXA
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

18

MONGETES SEQUES AMB PORRO I SALSA DE
CÚRCUMA
RELLOM DE POLLASTRE A LA PLANXA
ENCIAM I TOMÀQUET
FRUITA

19

RECEPTA FISH REVOLUTION
ARRÒS BLANC AMB XAMPINYONS
GALL SANT PERE AL FORN SOBRE QUINOA AMB
CÚRCUMA I CARBASSA DOLÇA
FRUITA

20

SOPA DE PASTA SENSE OU SENSE GLUTEN
BULLIT
FRUITA

21

BROU DE VERDURA
BISTEC DE MAGRA A LES FINES HERBES
TOMÀQUET AMANIT
FRUITA

24

CREMA DE VERDURES
FILET D'AGULLA DE PORC AMB SALSA
PASTANAGA EN RODANXES
FRUITA

25

LLENTIES ESTOFADES
CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN
ENCIAM I CEBA
FRUITA

26

GALETS SENSE GLUTEN NI OU AMB ALLADA
SALMÓ AL FORN AMB MOJO D'OLI D'OLIVA I
HERBES
ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA

27

NO LECTIVO

28

NO LECTIVO

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

aprende
acomer
sano.org



FISH
REVOLUTION



GUARDIANS
DE LA SALUT



FOOD
BANKS

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

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



Temporada

TARDOR - HIVERN

Tria productes de temporada per als teus àpats: 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
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.